



## Panettoncino «Marron Glacé» im Cello Art. 9215/C

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Produzent        | Loison                |
| Land/Gebiet      | Italien/Veneto        |
| Produkt          | Panettone             |
| Anbau            | Traditionell          |
| Allergenhinweise | Enthält keine Sulfite |
| Vegan            | Nein                  |
| Inhalt/Gebinde   | 100 g / 30er Kt       |

Der Mini-Panettone mit Marron Glacé im 100-Gramm-Format. Ohne kandierte Früchte. Er wird nach italienischen Konditortradition mit Sauerteig und einem 72-stündigen handwerklichen Prozess hergestellt. Ungeöffnet sind die Panettoni bzw. Pandori sechs Monate haltbar.

Ingredients: WHEAT flour, Candied chestnuts (18%) [Chestnuts (51%), Sugar, Glucose-fructose syrup, Natural flavors], Butter (MILK), Sugar, Fresh EGGS, Natural yeast (WHEAT), Fresh EGG yolk, Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Inverted sugar syrup, Salt, Natural flavors. Made in Italy.