



Panettone «Marron Glacé» Frutta e Fiori Art. 913

Produzent	Loison
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Produkt	Panettone
Anbau	Traditionell
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	1 Kilo / 6er Kt
Preis CHF	39.90

Panettone mit Marroni Stückchen und Marroni-Nusscreme. OHNE KANDIERTE FRÜCHTE. Für die Produkte der Linie Genesi und Frutta e Fiori verwendet Dario Loison ausschliesslich frischen Rahm, frische Milch und frische Butter sowie feine Mehle und weitere hochwertige Zutaten. Die exquisiten Vanilleschoten stammen aus Madagaskar und das natürliche Meersalz kommt aus der Salina di Cervia von der Adriaküste. Ungeöffnet sind die Panettoni bzw. Pandori sechs Monate haltbar. Nach dem Anschneiden sollten übrig gebliebene Stücke wieder in ihrem Beutel verpackt werden und lassen sich bei Zimmertemperatur einige Tage aufbewahren.

Ingredients: Wheat flour, 14% Candied chestnut (51% Chestnut), Sugar, Glucose-fructose syrup, Natural Vanilla / Maroon-Chestnut cream (14%): Chestnut purée (Sugar, Glucose Syrup, Water, Fresh ricotta (Milk) / Skim Milk powder / Ethyl alcohol / Butter (Milk) / Gelling agent: pectin / Preservative: potassium sorbate, Flavours, Salt / Fresh Eggs / 9% Fresh butter (Milk) / Sugar / Natural sourdough yeast (Gluten) / Fresh Egg yolk / Emulsifier: mono- and fatty acid diglycerides of vegetable origin / Maroon - Chestnut purée Maroon: Chestnut purée, Sugar, Glucose-fructose syrup / Gelling agent: Pectin, Flavours / Italian Honey / 1% Fresh cream (Milk) / 1% High Quality fresh Milk / Cocoa butter / Cervia whole marine salt / 0,1% Madagascar Mananara Natural Vanilla* / Natural flavours. For Allergens, including Cereals containing Gluten, See Ingredients. May also contain: Nuts. Made in Italy. *Slow Food Presidium.