



Pandoro «Cioccolato» Genesi Art. 9031

Produzent	Loison
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Produkt	Panettone
Anbau	Traditionell
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	1 Kilo / 6er Kt
Preis CHF	34.90

Pandoro mit Schokoladencreme, ohne Sultaninen und 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, Sugar, 15% Chocolate cream (Sugar, Water, Glucose-fructose Syrup / 5% Dark chocolate (Cocoa paste, Sugar, Defatted cocoa powder) / Skimmed Milkpowder / Sweetened Egg yolk / Butter (Milk) / Ethylalkohol / Corn starch / 2% Cocoa powder (Preservative: potassium sorbate / Fresh Eggs / 13% Fresh Butter (Milk) / Natural sourdough yeast (Gluten) / Emulsifier: mono- and fattyacid diglycerides of vegetable origin / 1,5 % High quality fresh Milk / Cocoa butter / Cervia whole marine salt / 0,1% Natural Vanilla Mananara from Madagascar*. Ingredients Icing Sugar Bag: Sugar, Wheat starch, Flavours. For Allergens, including Cerealscontaining Gluten, See Ingredients. May also contain: Nuts. Made in Italy. *Slow Food Presidium.