



Panettoncino «Cioccolato» im Cello Art. 9119/C

Produzent	Loison
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Produkt	Panettone
Anbau	Traditionell
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	100 g / 30er Kt
Preis CHF	3.60

Der Mini-Panettone mit Schokolade 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 , Dark chocolate drops (14%) [Cocoa paste - cocoa min.: 54%, Sugar, Emulsifier: SOY lecithin, Vanilla natural flavor], Butter (MILK), Sugar, Fresh EGG yolk, Natural yeast (WHEAT), Inverted sugar, Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Cocoa powder (2%), BARLEY malt extract, Salt, Natural flavors. Made in Italy.