



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
Preis CHF	3.60

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.