

# Italienska smaker sedan 1999



MAINA IL GRAN NOCCIOLATO 750G

SKU: 13282



il Gran Nocciolato  
750 g

## PRODUKT BESKRIVNING

**Storlek/Volym:** 750 g x 12

**Karaktär:** Top kvalitet - en njutning.

**Typ:** låg Panettone med hasselnötsfrosting

**Servering:** Värm en stund - Ljuvlig!



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Vetemjöl** typ "0", sultan russin, Hasselnöts frosting 12% (socker, färsk **äggvita**, **hasselnötter** 18% motsvarande 2% av de totala ingredienserna, risstärkelse, rismjöl), **smör**, socker, kanderade citrusskal ([apelsin- och citronskal (cedrata)], glukos-fruktossirap, socker), färsk **äggula**, naturlig surdegsgjäst 6% (**vetemjöl**, vatten), invertsocker, emulgeringsmedel: monodiglycerider av fettsyror, färsk pastöriserad **mjök** 0,6%, salt, naturliga aromer. Kan innehålla spår av: **nötter, soja**.

Förvaras: Torrt och svalt. Öppnad förpackning bör ätas inom en vecka. Bäst före: se förpackning

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1640 kJ / 391 kcal
Fett	16,0 g
- varav mättade fettsyror	9,5 g
Kolhydrater	53,0 g
- varav sockerarter	28,0 g
Protein	7,0 g
Salt	0.35 g

### **Il Gran Nocciolato är en klassisk låg Panettone.**

En mjuk kaka, jäst i över 2 dagar med naturlig surdeg, berikad med doftande kanderad apelsin, kalabrisk cedrata och fruktiga sultanrussin. Insvept i en krispig hasselnötsfrosting tillverkad av de bästa hela italienska hasselnötterna, kyls den naturligt upp och ner i över 8 timmar, enligt tradition.

### **Surdegens tradition**

Det uråldriga receptet kräver att Panettone görs uteslutande med naturlig surdegsgjäst, vanligen kallad moderjäst, som är en fermenterad blandning av vatten och vetemjöl.

Il Lievito Madre di Maina har varit densamma sedan 1964, året då företaget grundades, och bearbetas dagligen av våra konditorer genom en mycket komplex och delikat process.

### **Vi ger er alltid kvalitet som ni förtjänar**

Mer än 60 timmars bearbetning, exakt samma tid som konditorn använde för mer än ett sekel sedan: så trots den högteknologi och automatisering som vi nu använder - beredningen av jästen till den slutliga förpackningen av produkten, lite i taget - är vår Panettone ett mästerverk av kvalitet, doft och mjukhet.



