

# Italienska smaker sedan 1999



MAINA PANETTONE CLASSICO 750G

SKU: 12272



il Panettone Classico  
750 g x 6

## PRODUKT BESKRIVNING

**Storlek/Volym:** 750 g x 16

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

**Typ:** Klassisk Panettone med sultanrussin och kanderade apelsinskal.

**Servering:** Värm en stund - magisk till ditt kaffe!



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Vetemjöl** typ "0", sultanrussin, kanderade apelsinskal (apelsin skal, glukosfruktossirap, socker), **smör**, färsk **äggula**, socker, naturlig surdegjäst 7,2% (**vetemjöl**, vatten), invertsocker, emulgeringsmedel: mono- diglycerider av fettsyror (veg. ursprung), färsk pastöriserad **mjölk** 0,7%, 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	1511 kJ / 360 kcal
Fett	13,0 g
- varav mättade fettsyror	8,8 g
Kolhydrater	53,0 g
- varav sockerarter	25,0 g
Protein	6,6 g
Salt	0,4 g

il Panettone Classico är en naturligt jäst mjuk kaka, med naturlig surdeg - jäsning 2 dagar - långsam kylning upp-ner i 8 timmar. Kakan är berikad med sultanrussin och kanderat skal av apelsiner.

## Surdegens tradition

Det uråldriga receptet kräver att Panettone görs uteslutande med naturlig surdegjäst, 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.

**Italienska smaker sedan 1999**



### il Panettone Classico

**maina**  
PANE TON E  
MOLINO

il Panettone Classico / i grandi classici / art. nr. 12272

il Panettone Classico är en naturligt jäst mjuk kaka, med naturlig surdeg - jäsning 2 dagar - långsam kylning upp-ner i 8 timmar. Kakan är berikad med sultanrussin och kanderat skal av apelsiner.

**Surdegens tradition**  
Det uråldriga receptet kräver att Panettone görs uteslutande med naturlig surdegjäst, 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.

**IL PANETTONE**



Vikt: 750 g | Kartong: 16 x 750 g

**il Panettone Classico**  
art. nr. 12272  
Storlek/Volym: 750 g x 16  
Karakter: Top kvalitet - en njutning.  
Typ: Klassisk Panettone med sultanrussin och kanderade apelsinskal.  
Servering: Värm en stund - magsk till ett kaffé

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1511 kJ / 360 kcal
Fett	13,0 g
- varav mättade fettsyror	8,8 g
Kolhydrater	53,0 g
- varav sockerarter	25,0 g
Protein	6,6 g
Salt	0,4 g

**molino**  
Manufakturstan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

