

Italienska smaker sedan 1999



MAINA PANETTONE GOLOSONE GIANDUJA 750G

SKU: 12275



Panettone Golosone Gianduja
750 g

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: 750 g x 16

Karaktär: Top kvalitet - en njutning.

Typ: Panettone med hasselnötter och chokladkräm.

Servering: Värm en stund - Ljuvlig!



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Vetemjöl** typ "0", Gianduaia-kräm (glukos- fruktossirap, vatten, socker, dextros, **hasselnötspasta** 9 % motsvarande 1,3 % av de totala ingredienserna, kakaopulver 5,7% motsvarande 0,8 % av de totala ingredienserna, **skummjörkspulver**, alkohol, förtjockningsmedel: pektin, konserveringsmedel: kaliumsorbat, aromer), färska **ägg**, socker, choklad (kakaomassa, socker, kakaosmör, **smör**, emulgeringsmedel: **sojalecitin**), **smör**, sultan russin 6 %, färsk pastöriserad **mjörk**, hasselnötskross (socker, **hasselnöt** 37 % motsvarande 1,2 % av de totala ingredienserna), naturlig surdegsgjäst (**vetemjöl**, vatten), emulgeringsmedel: Mono- diglycerider av fettsyror, salt, fruktos, aromer. Kan innehålla spår av: andra **nötter**.

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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1609 kJ / 383 kcal
Fett	15,0 g
- varav mättade fettsyror	9,5 g
Kolhydrater	54,0 g
- varav sockerarter	25,0 g
Protein	6,7 g
Salt	0,4 g

Turintraditionens ädla hasselnötschoklad ger namn åt denna läckra Panettone.

Den mjuka, naturligt jästa degen är fylld med massor av läcker gianduiakräm och söta sultanrussin, täcks sedan med en krispig mörk chokladglasyr och hackade hasselnötter.

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.



