

Italienska smaker sedan 1999



MAINA PANETTONE GOLOSONE TIRAMISÙ 750G

SKU: 13273



Golosone Panettone Tiramisù
750 g

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: 750 g x 16

Karaktär: Top kvalitet - en njutning.

Typ: Panettone med tiramisùkräm och kaffesirap.

Servering: Värm en stund - Ljuvlig!



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Vetemjöl** typ "0", tiramisù kräm (socker, vatten, glukossirap, **smör**, **äggula** 8,5 % motsvarande 1,4 % av de totala ingredienserna, **skummjörkspulver**, alkohol, **mascarpone** 1 % motsvarande 0,2 % av de totala ingredienserna, aromer, förtjockningsmedel: pektin, konserveringsmedel: kaliumsorbat), färska **ägg**, socker, **smör**, kaffesirap (vatten, socker, kaffedestillat 8 % motsvarande 0,6 % av de totala ingredienserna, alkohol, aromer), färsk pastöriserad **mjök**, naturlig surdegstjäst (**vetemjöl**, vatten), kanderad apelsinskalspasta (apelsinskal, glukos-fruktossirap, socker), emulgeringsmedel: mono-diglycerider av fettsyror, salt, fruktos, aromer.

Ingrediens paket kakao (2%): kakaopulver, socker, **vetestärkelse**.

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	1457 kJ / 347 kcal
Fett	13,0 g
- varav mättade fettsyror	8,3 g
Kolhydrater	49,0 g
- varav sockerarter	24,0 g
Protein	7,7 g
Salt	0,44 g

Golosone Panettone Tiramisù är en naturligt jäst mjuk kaka, med naturlig surdeg. Utan sultanrussin.

Naturligt jäst Panettone, indränkt i kaffe och fylld med en läcker Tiramisù-kräm.

Surdegens tradition

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



