

Italienska smaker sedan 1999



MAINA PANETTONE CLASSICO 1KG
SKU: 12272



il Panettone Classico
Storlek/Volym: 750 g x 16

PRODUKT BESKRIVNING

Panettone Classico från Maina, en sann klassiker, nu tillbaka!
Saftig och rik på väldoftande kanderad frukt och söta russin. Med naturlig jäsning av degen i över två dagar samt den långsamma avkylningen ståendes upp och ner i mer än åtta timmar får man resultatet av en otroligt bra panettone.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Vetemjöl** typ “0”, sultanrussin, kanderade apelsinskal (apelsin skal, glukos-fruktossirap, socker), **smör**, färsk **äggula**, socker, naturlig surdegsgjäst 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

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.

il Panettone Classico

il Panettone Classico / i grandi classici / art.nr. 32272

il Panettone Classico är en naturligt jäst mjuk kaka, med naturlig surdeg - jäsnings 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 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.

il Panettone Classico

Storlek/Volym: 750 g x 14

Karakter: Top kvalitet - en riktning

Type: Klassisk Panettone med sultanrussin och kanderade apelsinskal.

Servertips: Varm en stund - mårskt till ditt kaffe!



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

ingredienser: vetemjöl typ "0", sultanrussin, kanderade apelsinskal (apelsin skal, glukos-fruktossirap, socker, smör, färsk äggula, socker, naturlig surdegsgjäst 7,2%, 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.

molino italianische backen seit 1899
Manufakturgtan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 2127 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se