

MAINA IL PANETTONE CLASSICO 750G

SKU: 12272

Maina il Panettone Classico
750 g x 16

PRODUKT BESKRIVNING

il Panettone Classico
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!

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

