

MAINA PANETTONE CREMA PASTICCERA 800G

SKU: 15666

Maina Panettone Crema Pasticcera
800 g x 16

PRODUKT BESKRIVNING

Panettone Crema Pasticcera
Storlek/Volym: 800 g x 16
Karaktär: Top kvalitet - en njutning.
Typ: Panettone med sultanrussin och vaniljkräm med apelsinsmak.
Servering: Värm en stund - magisk till ditt kaffe!

INGREDIENSER: **Vetemjöl** typ ”0”, vaniljkräm 15% (socker, vatten, glukos-fruktossirap, **äggula**, **skummjölkspulver**, alkohol, **smör**, apelsinjuice 1,5%, naturliga aromer, förtjockningsmedel: pektin; konserveringsmedel: kaliumsorbat), sultanrussin 14%, socker, färsk **äggula**, smör, naturlig surdeg (innehåller **vete**), invertsocker, emulgeringsmedel: mono- och diglycerider av fettsyror; färsk pastöriserad **helmjölk**, salt, aromer. Kan innehålla spår av: **nötter, soja, senap**.
Förvaras: Torrt och svalt. Öppnad förpackning bör ätas inom en vecka. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1513 kJ / 360 kcal
Fett	13,0 g
- varav mättade fettsyror	8,0 g
Kolhydrater	54,0 g
- varav sockerarter	27,0 g
Protein	6,0 g
Salt	0,4 g

Panettone med apelsinkräm 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 apelsinkräm.

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.

