



MAINA PANETTONE GOLOSONE TIRAMISÙ 750G
SKU: 13273



Maina Panettone Golosone Tiramisù
750 g x 16

PRODUKT BESKRIVNING
Golosone Panettone Tiramisù
Storlek/Volym: 750 g x 16
Karaktär: Top kvalitet - en njutning.
Typ: Panettone med tiramisùkräm och kaffesirap.
Servering: Värm en stund - Ljuvlig!





Ingredienser: **Vetemjöl** typ “0”, tiramisù kräm (socker, vatten, glukossirap, **smör**, **äggula** 8,5 % motsvarande 1,4 % av de totala ingredienserna, **skummjölkpulver**, 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 **mjölk**, naturlig surdegsgäst (**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	8,2 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 surdegsgäst, 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.





Golosone Panettone Tiramisù



Golosone Panettone Tiramisù / i golosoni / art.nr. 13273

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 surdegjäst, 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.

Golosone Panettone Tiramisù

Storlek/Volym: 750 g x 16
Karaktär: Top kvalitet - en njutning.
Typ: Panettone med tiramisükram och kaffesrap.
Servering: Värm en stund - Ljuvlig!

[illegible]

Energivärde	2460 kJ/587 kcal
Fett	13,8 g
av varav mättat/fattigt	8,2 g
Kolhydrater	49,8 g
av varav sockerarter	24,8 g
Fiber	7,7 g
Salt	0,44 g

Il Molino Manufakturplan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

