

Pandoro Zabaione

Pandoro Zabaione / linea genesi / art.nr. 11257

Pandoro med Vanilj från Madagaskar, fylld med zabaionekräm och garnerad med florsocker.

Den klassiska hantverksmässiga Pandoro har en mjuk och gyllengul deg, rik på färskt bergsmör och naturlig Mananara-vanilj från Madagaskar*. Jäsningen är naturlig - på 72 timmar. *Slow Food Presidium

Den klassiska Pandoro dekoreras vid serveringen med florsocker som ingår i förpackningen.

Pandoro Zabaione

Storlek/Volym: 1000 g x 6

Karaktär: Top kvalitet - en njutning.

Typ: Klassisk Pandoro med Zabaionekräm.

Servering: Värm en stund - pudra med florsocker!



Vikt: 1000 g | Kartong: 6 x 1000 g

Pris: st: 269:28 | Kartong: 1,615:68

Ingredienser: **Vetemjöl** typ "0", socker, färska **ägg** från frigående höns inomhus från Italien, Zabaione-kräm (15%) [socker, smör (**mjölk**)], Marsalavin, **äggula**, kondenserad **mjölk**, förtjockningsmedel: modifierad stärkelse, naturliga aromer], Färskt smör (**mjölk**) (16%), Emulgeringsmedel: mono- och diglycerider av fettsyror av vegetabiliskt ursprung, naturlig surdegsgäst (**vete**), färska **äggula** från frigående höns från Italien, Färsk **mjölk** (1%), Färsk grädde (**mjölk**) (1%), havssalt Cervia, kakaosmör, naturlig Mananara vanilj från Madagaskar* (0,2%), naturliga aromer. Ingredienser Sockerpåse: Socker, **vetestärkelse**, naturliga aromer. *SLOW FOOD PRESIDIO. Kan innehålla spår av: **soja, nötter**. Vikten som anges på etiketten inkluderar sockerpåsen (5%). Förvaras: Torrt och svalt. Öppnad förpackning bör ätas inom en vecka. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1683 kJ / 402 kcal
Fett	19,0 g
- varav mättade fettsyror	12,0 g
Kolhydrater	50,0 g
- varav sockerarter	26,0 g
Fiber	0,69 g
Protein	7,3 g
Salt	0,61 g