Panettone Crema Pasticcera

MAINA
PIANO PIANO. BUONO BUONO.

Panettone Crema Pasticcera / i classici con brio /art.nr. 15666

Panettone 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 vaniljkräm med apelsinsmak.

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.

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

NÄRINGS DEKLARATION 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

il molino
Italiensk matkultur sedan 1999
Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se