



Panettone «Regal Cioccolato» Genesis Art. 9257

Produzent	Loison
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Produkt	Panettone
Anbau	Traditionell
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	1 Kilo / 6er Kt
Preis CHF	39.50

Panettone mit Schokoladenstückchen und Schokoladencreme. OHNE KANDIERTE FRÜCHTE. Für die Produkte der Linie Genesis und Frutta e Fiori verwendet Dario Loison ausschliesslich frischen Rahm, frische Milch und frische Butter sowie feine Mehle und weitere hochwertige Zutaten. Die exquisiten Vanilleschoten stammen aus Madagaskar und das natürliche Meersalz kommt aus der Salina di Cervia von der Adriaküste. Ungeöffnet sind die Panettoni bzw. Pandori sechs Monate haltbar. Nach dem Anschneiden sollten übrig gebliebene Stücke wieder in ihrem Beutel verpackt werden und lassen sich bei Zimmertemperatur einige Tage aufbewahren.

Ingredients: Wheat flour / 14% Dark chocolate drops (Sugar, Cocoa paste, Cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, Flavours: natural vanilla. Cocoa min.: 51%) / 14% Chocolate cream (Sugar, Water, Glucose-fructose syrup / 5% Dark chocolate (Cocoa paste, Sugar, Defatted cocoa powder) / Skimmed milk powder / Sweetened egg yolk / Butter (Milk) / Ethylalkohol / Corn starch / 2% Cocoa powder / Preservative: potassium sorbate) / Fresh eggs / 9% Fresh Butter (Milk) / Sugar / Natural sourdough yeast (gluten) / Fresh egg yolk / Emulsifier: mono- and di-glycerides of fatty acids of vegetable origin / Italian Honey / 1% High quality fresh milk / 1% Fresh cream (Milk) / Cocoa butter / Cervia whole marine salt / 0,2% Madagascar Mananara Natural Vanilla* / Natural flavours. For Allergens, including Cerealscontaining Gluten, See Ingredients. May also contain: Nuts. Made in Italy. *Slow Food Presidium.