

PANETTONE MAESTRALE



INGREDIENTI: Farina di frumento tipo 0/00, tuorlo d'uovo pastorizzato, burro, acqua, lievito madre da rinfresco (farina e acqua), zucchero, Uva di Zibibbo passita (uva disidratata su graticci esposti al sole), burro di cacao, sale, estratto naturale, di bacca di vaniglia, profumi e aromi naturali. Dopo il raffreddamento viene spruzzato il Passito di Pantelleria (vino liquoroso senza solfiti). Tracce di senape.

PRODOTTO PRIVO DI CONSERVANTI ED EMULSIONANTI, PER QUESTO LA VITA DEL PRODOTTO È LIMITATA. IL MASSIMO DELLA FRAGRANZA E NEI PRIMI 40 GIORNI DI VITA.

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico

	kJ 836	Kcal 197
Grassi		2,45 g
<i>di cui saturi</i>		0,20 g
Carboidrati		40,50 g
<i>di cui zuccheri</i>		35,23 g
Fibre		1,05 g
Proteine		1,98 g
Sale		0,16 g

