

REFERENCIA

GI002

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Panettone Pandoro Giamberlano

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es uno de los dulces más tradicionales de las navidad italianas. A pesar de tener muchos puntos en común con el panettone, su masa y elaboración tiene características que lo diferencian. Su larga fermentación, ingredientes naturales y proceso artesanal lo dotan de mucho sabor y fragantes aromas. La forma de su base es estrellada, su miga es abriochada y con mucho sabor a mantequilla, huevo y vainilla.

PRESENTACIÓN

En caja de cartón 750 g.

INGREDIENTES

Harina de TRIGO blanda 00, MANTEQUILLA, HUEVOS enteros de pollo, azúcar sacarosa, harina de TRIGO blanda tipo 0, LECHE entera microfiltrada pasteurizada homogeneizada, harina de TRIGO tipo 00, azúcar glas (sacarosa, almidón de maíz (3%)), yema de HUEVO, manteca de cacao, sal yodada, mezcla de enzimas para productos leudados (harina de TRIGO blanda tipo 0, enzimas), levadura de cerveza comprimida, aroma, ron

ALÉRGENOS

Gluten, huevo, lactosa
Puede contener: **frutos secos, mostaza y soja**

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético	1600 / 382	kJ / kcal
Grasas	20	g/100 g
<i>de las cuales saturadas</i>	13	g/100 g
Hidratos de Carbono	42	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	18	g/100 g
Proteínas	8,6	g/100 g
Sal	0,52	g/100 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar
Mantener a temperatura entre 20°C y 22°C

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN

60 días desde fecha de fabricación