

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 blando tipo 00 [Harina de trigo blando tipo 00, GLUTEN DE TRIGO], MANTEQUILLA, HUEVOS enteros, AZÚCAR, sacarosa, Masa madre refrescante [Harina de trigo blando tipo 00, GLUTEN DE TRIGO, Agua], LECHE entera microfiltrada, pasteurizada y homogeneizada, Azúcar glas [Sacarosa, Almidón de maíz (3%)], Yema de huevo, MANTECA de cacao, Sal, Levadura de cerveza prensada, Aromatizante, Ron.

ALÉRGENOS **Gluten, huevo, leche**
Puede contener: **Nueces, altramuces, mostaza, soja.**

VALORES NUTRICIONALES	Valor energético	1584 / 378	kJ / kcal
	Grasas	19	g/100 g
	<i>de las cuales saturadas</i>	12	g/100 g
	Hidratos de Carbono	43	g/100 g
	<i>de los cuales azúcares</i>	17	g/100 g
	Proteínas	8,8	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

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN 60 días desde fecha de fabricación