



Via Verdi, 5/a Legnaro - PD
tel. 049 790715
info@pasticceriabelvedere.it
www.pasticceriabelvedere.it

Panettone Cioccolato

Prodotto da forno a pasta morbida a lievitazione naturale dalla struttura fondente ed alveolata, con aroma tipico della lievitazione a pasta acida. Contiene nell'impasto gocce di cioccolato emulsionato e una gustosa glassa di mandorle e nocciole, gruè e cannella.



Temperatura di servizio: consigliati 20-25 C°

Consigliato in abbinamento: moscato fermo vendemmia tardiva

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

lievitazione naturale che va dalle 25 alle 30 ore

burro extra quality

miele italiano di produzione artigianale

cioccolato 61% (unione di gran crus)

cioccolato 55% (puro burro cacao)

gruè di cacao (granelle di cacao ottenute delle fave di cacao frantumate e sbucciate)

nocciole DOP Piemonte

mandorle Bari (Puglia)

Vaniglia Thaiti

Sale Guerande

*caffè
pasticceria*

Essendo privi di emulsionanti e additivi, i nostri prodotti sono soggetti ad essiccazione naturale.

Si consiglia quindi di consumarli entro breve termine per garantirne la qualità e la bontà.