

# Panettone

Prodotto da forno  
a pasta morbida  
a lievitazione naturale,  
dalla struttura soffice  
ed alveolata, con aroma  
tipico della lievitazione  
a pasta acida.  
Contiene uvetta sultanina,  
arance e cedri canditi.



Via Verdi, 5/a Legnaro - PD  
tel. 049 790715



**Temperatura di servizio:** consigliati 20-25 C°

**Consigliato in abbinamento:** vini strutturati, quali il Moscato d'Asti o dei Colli Euganei, il Prosecco superiore di Valdobbiadene (idealmente Cartizze extra dry), oppure un Franciacorta Saten.

### **Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:**

**Lievitazione naturale** per un tempo che va dalle 25 alle 30 ore.

**Burro "extra quality"**, ottenuto dalla centrifuga di panna selezionata.

**Burro liquido**, che conferisce al prodotto morbidezza, profumo e sapori più intensi (grazie anche alla sua bassa temperatura di fusione, 17 C°).

**Arance e cedri canditi solo con zucchero e glucosio** (privi di additivi e coloranti).

**Miele italiano di produzione artigianale.**

**Aromi:** buccia di arance e di limoni al naturale, vaniglia Tahiti.

**Uvetta sultanina**, macerata per 12 ore nel **Marsala di Sicilia**.

**Sale de Guérande** (zona dell'Atlantico francese) dal sapore sottile e delicato, mantiene il suo colore grigio ed un'elevata quantità di Sali minerali.

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.