Panificio Artigianale Zucca Marco

Via Lungo Romna 34/a --24020 Casnigo(BG) –ITALY

Tel. +39 035.712006 -- www.panificiozucca.it

"Panettone" ist der Weihnachtskuchen. Es hat den Geschmack von den einfachen Rezepten.

In dem weichen Teig finden Sie die besten Rosinen und kandierten Früchten, die meisten aromatischen Beeren, die meisten saftiger Birnen , die süßesten Feigen, die meisten knackigen Nüssen und duftendten Korn.

DATENBLATT: COD.1077 PANETTONE GR. 1000

EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS	
PRODUKT	: Panettone
GEWICHT	: 1000 gr.
KONSERVIERUNG	: Lagertemperatur nicht mehr als 30°
KONSERVIERUNG	
DAUERHAFTIGKEIT	: 120 Tage ab dem Datum der Produktion
PACKUNG	: Verpackung in gelochtem Polypropylen für Lebensmittel
LOS	: Auf dem Etikett
PRODUKTION	: Handwerklich
GEBRAUCHSANWEISUNGEN	: In einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren . Schließen Sie die Verpackung nach dem Verzehr um der Kontakt mit Krankheitserreger zu vermeiden.

ZUTATEN:

Klassichen Panettone: WEICHWEIZEN MEHL, Wasser, Sultana, BUTTER, Sauerteig, Zucker, EIGELB, Honig;

Panettone mit Birnen und Schokolade: WEICHWEIZEN MEHL, Wasser, Birnen und Schokoladenstückchen, BUTTER, Sauerteig, Zucker, EIGELB, Honig

Panettone mit Feigen und Nüssen: WEICHWEIZEN MEHL, Wasser, Feigen und Nüssen, BUTTER, Sauerteig, Zucker, EIGELB, Honig

Panettone mit Waldbeeren: WEICHWEIZEN MEHL, Wasser, Waldbeeren, BUTTER, Sauerteig, Zucker, EIGELB, Honig

Panettone mit Nüssen und Schokolade : WEICHWEIZEN MEHL, Wasser, Nüssen und Schokoladenstückchen, BUTTER, Sauerteig, Zucker, EIGELB, Honig

Panettone mit Waldbeeren und Schokolade: WEICHWEIZEN MEHL, Wasser, Waldbeeren und Schokoladenstückchen, BUTTER, Sauerteig, Zucker, EIGELB, Honig

Panettone mit Getreide: WEICHWEIZEN MEHL, Wasser, BUTTER, Sauerteig, Zucker, EIGELB, Honig, Einkorn, Emmer, Spelt, Hirse Samen, Leinsamen, Sonnenblumen Samen, Vollkorn Roggenmehl, Speisefetten, Pflanzenöl, Rübenfasern, Salz, Extract aus Gerstenmalz, Karamellzucker, vollständige Dinkel, Sultana

ALLERGENE: MEHL, BUTTER, EIGELB, GESCHÄLTE FRÜCHTE, SOJA