

DOLCE NATALIZIO

ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E
"SUSINA DI DRO DOP" CANDITA

Dolce natalizio a lievitazione naturale con olio extravergine di oliva e "Susina di Dro DOP" candita. Prodotto stagionale, disponibile nel periodo natalizio.



PANETTONE "VISTA LAGO"

AL MOSTO D'UVA, MELE CANDITE E
UVETTA

Dolce a lievitazione naturale prodotto con mosto d'uva di Gewürztraminer e Moscato Giallo della nostra cantina, uvetta e mele candite. Prodotto stagionale, disponibile nel periodo natalizio.



DOLCE NATALIZIO

ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E "SUSINA DI DRO DOP" CANDITA

LAVORAZIONE

Il prodotto viene realizzato attraverso un processo produttivo che si sviluppa nell'arco di più giorni, con l'obiettivo di ottenere un prodotto soffice e dalla struttura caratteristica. La lavorazione inizia con una prima fase di impasto, alla quale viene aggiunto il lievito madre. Successivamente, l'impasto viene arricchito con le materie prime previste dalla ricetta e lasciato lievitare. Al termine della lievitazione, l'impasto viene suddiviso nelle pezzature desiderate, adagiato all'interno dei pirottini e trasferito in cella di lievitazione per il tempo necessario a raggiungere il corretto sviluppo e la struttura tipica del prodotto da forno. Seguono quindi la fase di cottura, quella di raffreddamento e, infine, il confezionamento, che si conclude con l'incarto del prodotto finito.

INGREDIENTI

Farina di frumento, "Susina di Dro DOP" candita 25% (prugne, zucchero, sciroppo di glucosio), tuorlo d'uovo

fresco da galline allevate all'aperto, acqua, olio extra vergine di oliva 8%, zucchero di canna, lievito madre naturale (farina di frumento, acqua), pasta di arance candite e macinate 4% (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio, zucchero), miele, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aroma naturale (bacche di vaniglia).

Può contenere frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, soia, latte e senape.

Possibile presenza di tracce di noccioli.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 1491 kJ/355 kcal

Grassi 13,6 g

di cui acidi grassi saturi 2,1 g

Carboidrati 51,1 g

di cui zuccheri 27,7 g

Proteine 6,1 g

Sale 0,1 g

FORMATI

750 g (cartone da 6 pezzi)

PANETTONE "VISTA LAGO"

AL MOSTO D'UVA, MELE CANDITE E UVETTA

LAVORAZIONE

Il prodotto viene realizzato attraverso un processo produttivo che si sviluppa nell'arco di più giorni, con l'obiettivo di ottenere un prodotto soffice e dalla struttura caratteristica. La lavorazione inizia con una prima fase di impasto, alla quale viene aggiunto il lievito madre. Successivamente, l'impasto viene arricchito con le materie prime previste dalla ricetta e lasciato lievitare. Al termine della lievitazione, l'impasto viene suddiviso nelle pezzature desiderate, adagiato all'interno dei pirottini e trasferito in cella di lievitazione per il tempo necessario a raggiungere il corretto sviluppo e la struttura tipica del prodotto da forno. Seguono quindi la fase di cottura, quella di raffreddamento e, infine, il confezionamento, che si conclude con l'incarto del prodotto finito.

INGREDIENTI

Farina di frumento, burro, tuorlo d'uovo fresco da galline allevate all'aperto, uvetta 12%, acqua, mele candite 8% (mele, zucchero, sciroppo di glucosio), zucchero di canna, lievito madre naturale (farina di frumento, acqua), mosto d'uva 3% (50% Moscato Giallo e 50% Gewürztraminer, contiene solfiti), miele, zucchero a velo, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aroma naturale (bacche di vaniglia).

Può contenere frutta a guscio, soia, senape, arachidi e semi di sesamo.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 1660 kJ/396 kcal

Grassi 18,4 g

di cui acidi grassi saturi 9,6 g

Carboidrati 48,8 g

di cui zuccheri 29,5 g

Proteine 7,5 g

Sale 0,3 g

FORMATI

1 kg (cartone da 6 pezzi)