



PANETTONE OHNE KANDIERTE FRÜCHTE

Ihr mögt keine kandierten Früchte? Damit seid ihr jetzt auch zufriedengestellt! Endlich gibt es den Baladin Panettone ohne kandierte Früchte aus der Zusammenarbeit mit Massimo Albertengo, Inhaber der Firma Albertengo Panettoni. In der Tat hat dieser Hefeteig-Spezialist sein Wissen mit der Meisterschaft Teo Mussos zu einem einzigartigen Produkt seiner Art vereint.

Das Ganze entstand aus einem Leuchtturm der Baladin-Kollektion: Xyauyù, dem "oxidierten" Bier, das uns zurück in die Welt der Beerenauslesen versetzt. Neben Xyauyù – das auch bei der Herstellung des traditionellen Panettone verwendet wird – wurden weitere typische Zutaten wie unbehandelte Sultaninen und die klassische Glasur mit Mandeln, Haselnüssen, Eiweiß und Zucker hinzugefügt. Eine wirklich besondere Mischung ohne kandierte Früchte, eine Zutat, welche die Panettone-Liebhaber spaltet.



Verfügbare Größen: Nettogewicht 1 kg

Paarungen

Panettone Baladin wird in der Weihnachtszeit als Nachtisch oder als Zwischenmahlzeit zusammen mit heißem Tee serviert. Für die Wagemutigeren empfehlen wir ihn zu Xyauyù, dem Mutterbier dieses hervorragenden önologischen Produkts.

Formate