



PANETTONE BALADIN GLACÉ AU BEERMOUTH

La collaboration réussie entre Baladin et Albertengo se poursuit. Massimo Albertengo a été invité à imaginer un *panettone* qui mettrait en valeur les arômes exceptionnels du Beermouth, le vermouth élaboré à partir de la bière Baladin. Le résultat a dépassé les attentes de Teo et a enrichi notre gamme de douceurs de Noël d'une nouvelle expérience gustative.

Tous les arômes des 13 plantes de la recette du Beermouth s'expriment de manière équilibrée et élégante. Xyauyù – la bière à la base de ce spiritueux innovant, déjà utilisée dans d'autres versions du panettone Baladin – est un ingrédient parfait pour la pâte moelleuse, parfumée et savoureuse de notre nouveau gâteau de Noël.

La recette de base est celle du panettone traditionnel, avec des raisins secs naturels, des écorces d'orange confites et un glaçage aux amandes, noisettes, sucre et blanc d'œuf.

Tailles disponibles: poids net 1 kg.

Appariements

Le panettone Baladin se déguste pendant les fêtes de Noël, en fin de repas ou l'après-midi avec une tasse de thé. Pour les plus audacieux : essayez-le avec le Xyauyù, la bière à l'origine de cet excellent produit.

Formats

