



PANETTONE SANS FRUITS CONFITS

Vous n'aimez pas les fruits confits ? Pas de soucis ! Le panettone Baladin sans fruits confits est enfin arrivé, fruit de la collaboration avec Massimo Albertengo, propriétaire de Albertengo Panettoni. Ce passionné de pâtisseries a en effet allié ses connaissances au savoir-faire de Teo Musso pour créer un produit unique.

Tout est parti d'un incontournable de la collection Baladin : la Xyauyù, une bière oxydée qui rappelle le monde des vins sucrés. En plus de cette bière - également utilisée dans la fabrication du panettone traditionnel - d'autres ingrédients typiques ont été ajoutés, tels que des raisins secs non traités et le glaçage classique à base d'amandes, de noisettes, de blanc d'œuf et de sucre. Un mélange résolument distinctif, sans fruits confits, un ingrédient qui ne fait pas l'unanimité dans les rangs des amateurs de panettone.



Formats disponibles: poids net 1 Kg.

Appariements

Le panettone Baladin doit être servi lors des fêtes de Noël, à la fin du repas ou pour la collation avec un thé chaud. Pour les plus mordus, nous conseillons de l'associer à la Xyauyù, bière mère de ce produit gastronomique incomparable.

Formats