



## PANETTONE TRADITIONNEL

Panettone à la bière né de la collaboration entre Massimo Albertengo, propriétaire d'Albertengo Panettoni - un amoureux des pâtisseries et des levures, comme il aime se définir - qui a fait du panettone un art de renommée mondiale, et Teo Musso, un profond connaisseur du complexe et fascinant monde de la levure, qu'il utilise avec maestria pour la création de toutes ses bières.

Après diverses expériences nées de leur collaboration, deux panettones uniques ont été créés et produits à base de « Xyauyù » : une "bière oxydée" originale, qui rappelle le monde des vins sucrés d'excellence. L'ajout de raisins secs non traités et un glaçage d'amandes, de noisettes, de sucre et de blancs d'œufs rendent ce gâteau, son parfum, sa couleur et sa consistance totalement inimitables.

**Formats disponibles:** poids net 1 Kg.

### Appariements

Seul ou en compagnie, le panettone traditionnel Baladin est l'accompagnement parfait de la bière Xyauyù : l'ingrédient de base de ce gâteau et une excellente bière de canapé.

### Formats

