



PANETTONE BALADIN AL BEERMOUTH GLASSATO

Continua la felice collaborazione tra Baladin e Albertengo Panettoni. A Massimo Albertengo è stato chiesto di pensare ad un panettone che esaltasse gli stupefacenti aromi di Beermouth, il vermouth di birra Baladin. Il risultato che ha appagato appieno le aspettative di Teo ha aggiunto un nuovo percorso sensoriale nei dolci di Natale.

Un panettone in cui si possono percepire con equilibrio ed eleganza le note aromatiche delle 13 botaniche di Beermouth. L'impasto, morbido, fragrante e gustoso ha trovato un perfetto ingrediente nella base che compone questa bevanda spiritosa, la birra Xyauyù, già nota per la produzione degli altri panettoni Baladin.

Alla base il panettone tradizionale con uva sultanina non trattata, buccia d'arancia candita e glassatura con mandorle, nocciole, zucchero e albume d'uovo.

Formato: peso netto 1kg

Abbinamenti

Il panettone Baladin va servito nel periodo natalizio a fine pasto o per merenda insieme al tè caldo. Per i più arditi, consigliamo l'abbinamento con Xyauyù, birra madre di questo prodotto enogastronomico d'eccellenza.

Formati

