



## PANETTONE BALADIN SENZA CANDITI

Per chi non ama i canditi, eccovi accontentati! Finalmente è arrivato il panettone senza canditi targato Baladin in collaborazione con Massimo Albertengo, titolare della Albertengo Panettoni. Questo appassionato di paste lievitate, infatti, ha unito il suo sapere con la maestria di Teo Musso nella creazione di un prodotto unico nel suo genere.

Il tutto nasce da un caposaldo della collezione Baladin: Xyauyù, birra ossidata che ci riporta al mondo dei vini Passiti. A questa - utilizzata anche nella lavorazione del panettone tradizionale - sono stati aggiunti altri ingredienti tipici come uva sultanina non trattata e la classica glassatura con mandorle, nocciole, albume d'uovo e zucchero. Un mix decisamente peculiare che esclude i canditi, ingrediente che divide la schiera di amanti del panettone.



**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