

PANDORO DA TRADIZIONE IN SCATOLA

**CODICE**

95037

PAESE E LUOGO DI ORIGINE **

Italia, Friuli Venezia Giulia

PESO

1 kg

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Un classico della tradizione natalizia veronese, in elegante scatola

DESCRIZIONE

Pandoro tradizionale prodotto da Forno Follador con materie prime selezionatissime, tra cui la vaniglia Bourbon del Madagascar

ASPETTO

Al taglio risulta molto soffice grazie alla sapiente lavorazione del lievito madre e i lunghi tempi di lievitazione. La forma è quella classica di stella a 8 punte e l'impasto risulta dorato e con trama regolare

SAPORE

Profumato, con intense note di burro e di vaniglia

PRODUTTORE

FORNO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN)

SELEZIONATO PERCHÈ

Per i nostri primi passi nel mondo dei lievitati natalizi non potevamo che rivolgerci al Forno Follador con cui abbiamo ormai instaurato una solida relazione di fiducia: una selezione che soddisfa le aspettative degli amanti dei grandi classici, come il Panettone Tradizionale o il Pandoro, ma anche delle proposte un po' meno tradizionali, come il Panettone al Pistacchio o quello con Cioccolato e Amarene. Per tutti quanti un solo comune denominatore: selezione accurata delle materie prime, lavorazione del lievito madre fresco e rispetto dei tempi tradizionali di lievitazione

CURIOSITÀ

Il Pandoro di Antonio è un trionfo di morbidezza dovuto a una lievitazione di quasi 50 ore!