

PANETTONE DA TRADIZIONE INCARTATO



CODICE	95026
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	800 g
** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa	

Classico Panettone milanese, confezionato in sacchetto con fiocco

DESCRIZIONE	Panettone classico della tradizione milanese, con sconzette di arance di Sicilia candite e uvette australiane 6 corone
ASPETTO	Al taglio risulta estremamente soffice: l'impasto è di colore giallo intenso, con alveolatura diffusa, canditi e uvette ben distribuite
SAPORE	Profumato e burroso, le arance e l'uvetta riconducono subito al sapore della tradizione
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	Un panettone lievitato almeno 40 ore, come richiede la tradizione. Secondo Antonio Follador un buon panettone deve saper restituire un sapore speciale che si intrecci alla memoria, alla famiglia e alla tradizione: si capisce che Antonio è innamorato di questo dolce, infatti è membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito madre e del Panettone italiano