



## PANETTONE DA TRADIZIONE IN SCATOLA

**CODICE**

95027

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE \*\***

Italia, Veneto

**PESO**

800 g

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

Classico Panettone milanese, confezionato in elegante scatola

**DESCRIZIONE**

Panettone classico della tradizione milanese, con sconzette candite di arance di Sicilia 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 aspettive 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