

## Pandoro Classico



Un impasto soffice e avvolgente, un piacere pieno e burroso, una selezione meticolosa delle materie prime, una lievitazione lenta e lenta, il sapore semplice e vellutato di una dolce immancabile della tradizione. A Natale regala(ti) un sorriso con il **Pandoro senza glutine e senza lattosio**, nato dall'incontro fra Nutrifree e l'alta pasticceria siciliana del rinomato laboratorio Punto Caldo.

- Lenta lievitazione per un impasto morbido e vellutato
- Processo artigianale
- Con burro senza lattosio
- Senza glutine e senza lattosio
- Preziosa confezione ispirata alle maioliche siciliane, nel contrasto tipico giallo-blu mare
- Novità Natale 2024



Senza Amido  
di Frumento



Senza Glutine



Senza Lattosio

### Ingredienti

**uova**, amido di mais, zucchero, **burro\*** senza lattosio 12,5%, acqua, amido di riso, addensanti: idrossi-propil-metilcellulosa, gomma di xanthan; farina di riso, lievito, fibra di psyllium, lievito naturale, sale, aromi, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; conservante: sorbato di potassio. Può contenere tracce di **frutta a guscio**, **sesamo**, **senape** e **soia**. \*Burro presente in quantità tali da garantire nel prodotto finito un contenuto residuo di lattosio inferiore allo 0,01%. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

**Bustina di zucchero a velo 20g:** zucchero, amido di mais.

### Valori nutrizionali medi

### Valore per 100 g

Energia kj	1354   Bustina di zucchero 1700
Energia kcal	324   Bustina di zucchero 400
Grassi	16   Bustina di zucchero 0
- di cui — acidi grassi saturi	10   Bustina di zucchero 0
Carboidrati	39   Bustina di zucchero 100
- di cui — zuccheri	12   Bustina di zucchero 97
Fibre	4,9   Bustina di zucchero 0
Proteine	3,5   Bustina di zucchero 0
Sale	0,83   Bustina di zucchero 0