Panettone Classico



Una ricetta antica ripetuta con gesti sapienti, una selezione meticolosa delle materie prime, una lievitazione lenta lenta, il sapore ricco, aromatico, con note di burro, vaniglia e agrumi, quello tipico di una tradizione intramontabile. A Natale regala(ti) un sorriso con il **Panettone senza glutine e senza lattosio**, **con uvetta e canditi**, nato dall'incontro fra Nutrifree e l'alta pasticceria siciliana del rinomato laboratorio Punto Caldo.

- Lievitato con cura per un impasto morbido e vellutato
- Arte pasticcera
- Senza glutine e senza lattosio
- Preziosa confezione ispirata alle maioliche siciliane, nei toni classici e raffinati del blu cobalto
- Ricca farcitura di uvetta e canditi

Senza Amido di Frumento

Senza Glutine

Senza Lattosio

Ingredienti
uova, amido di mais, zucchero, ***burro**** senza lattosio, uvetta 8,5%, arancia candita 8% (scorza d'arancia a cubetti, zucchero, sciroppo di glucosio, conservanti: potassio sorbato, ***anidride solforosa***), sciroppo di glucosio, amido di riso, addensanti: idrossi-propil-metilcellulosa, gomma di xanthan; farina di riso, fibra di psyllium, lievito, lievito naturale, sale, aromi, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; conservante: sorbato di potassio. Può contenere tracce di ***frutta a guscio***, ***sesamo*** 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.

Valori nutrizionali medi	Valore per 100 g
Energia kj	1303
Energia kcal	310
Grassi	11
- di cui — acidi grassi saturi	4,8
Carboidrati	47
- di cui — zuccheri	24
Fibre	2,1
Proteine	4,7
Sale	0,7