

Panettone Classico



Una ricetta antica ripetuta con gesti sapienti, una selezione meticolosa delle materie prime, una lievitazione lenta, il sapore ricco, aromatico, con note di burro, vaniglia e agrumi, quello tipico di una tradizione intramontabile. A Natale regala(t) 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 pasticceria
- 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: idrossipropil-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