



Panettone Pistacchio



Un'esperienza voluttuosa, una ricetta da completare direttamente in tavola, una selezione meticolosa delle materie prime, una lievitazione lenta, il sapore avvolgente di una farcitura cremosa pronta da spalmare. A Natale regala(ti) un sorriso con il **Panettone senza glutine al pistacchio**, 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
- Con vasetto in vetro con crema al pistacchio 15%
- Senza glutine
- Preziosa confezione ispirata alle maioliche siciliane, nei toni brillanti del verde



Senza Amido di Frumento Senza Glutine

Ingredienti

uova, amido di mais, zucchero, **burro*** senza lattosio 10,3%, 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. *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. Può contenere tracce di **frutta a guscio, sesamo, senape e soia**.

VASETTO CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO (15%):

zucchero, oli e grassi vegetali (palma, girasole), **pistacchio** 15%, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, lattosio, emulsionante (lecitine), aromi naturali, colorante: E 141. Può contenere tracce di altra **frutta a guscio e soia**.

Valori nutrizionali medi

Valore per 100 g

Energia kj	1230 Vasetto Pistacchio 2470
Energia kcal	293 Vasetto Pistacchio 594
Grassi	12 Vasetto Pistacchio 42
- di cui — acidi grassi saturi	5,1 Vasetto Pistacchio 13
Carboidrati	41 Vasetto Pistacchio 47
- di cui — zuccheri	17 Vasetto Pistacchio 47
Fibre	1,4 Vasetto Pistacchio 1,6
Proteine	4,6 Vasetto Pistacchio 6,1
Sale	0,75 Vasetto Pistacchio 0,23