

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.

- Lievitato con cura per un impasto morbido e vellutato
- Arte pasticera
- Con burro senza lattosio
- Senza glutine e senza lattosio
- Preziosa confezione ispirata alle maioliche siciliane, nel contrasto tipico giallo-blu mare



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