

Dolci Lievitati

# Il Bauletto all'Uvetta

Se ami i bouquet aromatici fruttati, hai trovato il gusto per te. Il nostro Bauletto all'uvetta nasce dalla macerazione e dal lungo riposo (circa 18 ore) dell'**uvetta** nel **vino Recioto** della Valpolicella Valpantena Bertani, il tesoro del nostro territorio. L'aroma che pervade il nostro soffice lievitato è quindi molto aromatico, fruttato e con un bouquet che esalta il vero sapore della tradizione italiana.



## Ingredienti:

Farina di **grano** tenero di tipo 1, uvetta (21%), **burro**, tuorli d'**uova** pastorizzate, zucchero, vino Recioto, lievito naturale da pasta madre (farina 00 di **grano** tenero, acqua), cioccolato bianco (burro di cacao, **latte** intero in polvere, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), liquore all'amaretto (acqua, zucchero, alcool, aromi, sciroppo di glucosio), miele d'acacia, pasta di mandarino candito, sale, vaniglia bourbon del Madagascar.

## Valori nutrizionali medi per 100 g

<b>Energia</b>	<b>1396 kJ - 332 kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>12.82 g</b>
di cui acidi grassi saturi	7.82 g
<b>Carboidrati</b>	<b>46.13 g</b>
di cui zuccheri	25.52 g
<b>Proteine</b>	<b>6.01 g</b>
<b>Sale</b>	<b>0.11 g</b>

**Shelf life:** 2 mesi

**Peso netto:** 350 g

## Dimensioni sacchetto:

21 x 7,5 x H 8 cm

## Allergeni:

Contiene glutine, lattosio, uova, soia. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **frutta a guscio** e derivati del **latte**.