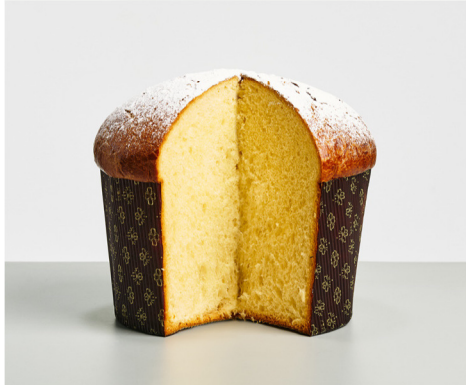


Il Dolce Monte Nuvola

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale



Un lievitato che cresce lentissimo, lavorato 42 ore per inserire gli ingredienti gradualmente, quando l'impasto è pronto per riceverli.

Ingredienti

Farina 00 di **grano** tenero, **burro**, zucchero, **uova** intere pastorizzate, **panna** fresca, 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), vino Marsala (contiene **solfiti**), miele d'acacia, sale, vaniglia bourbon del Madagascar.

Trattato con alcool etilico in fase di confezionamento.

N.B. Prima di gustare cospargere con lo zucchero a velo. È il segreto per assaporare un gusto equilibrato: un impeto iniziale di dolcezza che sfuma nella composta sofficietà dell'impasto.

Lista allergeni

Contiene: glutine, lattosio, uova. Prodotto in uno stabilimento dove si lavorano **frutta a guscio** e derivati del **latte**.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

Confezione

A sacchetto,
consegna in cartoni da 6 pezzi.



45 x 20 x H 34 cm

Shelf life: 45 giorni

Peso netto: 850 g