



0,5kg
SPEZ123

Panettone »100% Olio extra vergine«

Pasticceria Filippi

Panettone. Ein ganz besonderer, der sich nicht so nennen darf, denn Filippis haben hier auf die Butter verzichtet und sie durch hochwertiges Olivenöl ersetzt. Zitronat, Rosinen und Orangeat sorgen für die gewohnte Würze. Nur wegen des Olivenöl-Zusatzes darf sich dieser Panettone nicht so nennen. Filippis nennen ihn deshalb schlicht »Dolce«, was ihn nicht daran hindert, ein besonders wohlschmeckendes Sauerteig-Gebäck zu sein.

Wir lieben Filippis Dolce besonders. Das Olivenöl ist hochwertig, stammt vom Gardasee, und verleiht dem Backwerk eine geradezu sinnlich saftige Konsistenz, die schon beim ersten Biß begeistert. Filippis »Dolce« schmeckt nicht nach Olivenöl, wie man vermuten könnte, sondern duftet besonders gut, schmeckt etwas weniger süß und wirkt etwas reiner und frischer in der Aromatik, als die Butter-Version. Die echte Vanille und alle anderen Aromaten kommen so besonders gut zur Geltung. Die veroneser Pasticceria Filippi fertigt ihr »Dolce« in schmeckbarer Ausnahmequalität, die als Konsistenz im Mund spürbar wird. Sauerteig mit Olivenöl. Über die Zeit gerettetes, souverän praktiziertes Back-Handwerk alter Schule. Schön, daß es das noch gibt. 500g-Packung.



www.weinhalle.de