



0,5kg
SPEZ120

Panettone »Classico«

Pasticceria Filippi

Panettone. Das beliebte italienische Festtagsgebäck hier raffiniert einfach aus echtem Sauerteig, gewürzt mit Rosinen und Orangeat, für besonders saftige Konsistenz bewußt nicht ganz ausgebacken. Diese himmlisch fluffige Textur hat Panettone berühmt gemacht. Handwerk ohne Kompromisse. Backkunst für Fortgeschrittene. Ohne Konservierungsstoffe. Die braucht echter Sauerteig nicht, um frisch zu bleiben, mit natürlichen Aromastoffen wie echter Vanille, echten Eiern und echter Butter gebacken, nur sparsam mit Zucker gewürzt.

Der klassische Panettone unserer Veroneser Pasticceria Filippi hat nichts mit der süßen, staubtrockenen Massenware zu tun, die in der Zeit vor Weihnachten wieder billigst die einschlägigen Angebote dominiert. Filippis zelebrieren Backkunst als Handwerk. Auf die Qualität ihrer Zutaten und die Zeit, die ihre Teige brauchen, um so zu sein, wie sie sind, legen sie allergrößten Wert. Deshalb kosten ihre Backwaren mehr als andere. Dafür schmecken sie aber auch nach mehr. Vor allem die Textur des Teiges begeistert. Feucht ist er, saftig und angenehm säuerlich schmeckt er und trocknet nicht aus, sondern bleibt über Tage frisch, feucht und elastisch. So macht er seine Qualität als Konsistenz im Mund spürbar. Souveränes Handwerk, schmeckbar anders. Schön, daß es das noch gibt. Zum Tee, zum Kaffee, zum Frühstück und gemütlich am Nachmittag gereicht. Wertvoller Genuss, der auch höchsten Ansprüchen gerecht wird.

500g-Geschenk-Packung



www.weinhalle.de