



Panettone Classico »Avorie«

Pasticceria Filippi

Der klassische Panettone. Von Familie Filippi aber garantiert anders, als Sie dieses beliebte italienische Festtagsgebäck kennen. Ein raffiniert puristisches Sauerteiggebäck mit Zitronat, Rosinen und Orangeat, nicht mit, sondern vollständig aus Sauerteig, der für besonders saftige Konsistenz bewußt nicht ganz ausgebacken wird. Handwerk ohne Kompromisse. Backkunst für Fortgeschrittene. Ohne Konservierungsstoffe, die braucht echter Sauerteig nicht, um frisch zu bleiben, und ohne künstliche, sprich »naturidentische«, Aromastoffe, also mit echter Vanille, echten Eiern und echter Butter gebacken und nur sparsam mit Zucker gewürzt.

Unsere Veroneser Pasticceria Filippi fertigt diese klassische Panettone in rarer Ausnahmequalität aus echtem Sauerteig, der nichts mit der pappsüßen und staubtrockenen Massenware zu tun hat, die in der Zeit vor Weihnachten wieder billig die Regale füllt - von wegen »Panettone«. Hier erleben Sie ein Kunstwerk der Backkunst. Auf die Qualität ihrer Zutaten legt Familie Filippi großen Wert. Deshalb kosten ihre Backwaren mehr als andere, schmecken aber auch nach viel mehr. Vor allem die Textur des Teiges begeistert. Feucht wirkt er hier, der Teig. Er schmeckt saftig und angenehm säuerlich, trocknet nicht gleich aus und bleibt über Tage frisch.

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. Immer wertvoller Genuss, der auch höchsten Ansprüchen gerecht wird. Ab dem 10. Dezember wieder lieferbar.

750 g

22,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ121



www.weinhalle.de