



## Panettone Classico Glassato Piemonte

### Distillerie Berta

<b>Typ</b>	Panettone
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemonte
<b>Produzent</b>	Distilleria Berta Mobaruzzo
<b>Inhalt</b>	1 kg
<b>Artikel-Nr</b>	81544044

### Bemerkungen

&lt;/br&gt; Dieses Produkt ist nur zwischen Mitte Oktober und Ende Dezember bestellbar! Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung per E-Mail oder Telefon entgegen.

&lt;/br&gt;&lt;/br&gt; Als die Produktion der Amaretti Moriondo Carlo von der ursprünglichen Produktionsstätte in der Via Saracco zum Hauptsitz der Destillerie Berta umgesiedelt wurde, entdeckte man ein antikes Rezept von Francesco Moriondo, der damals am königlichen Hof arbeitete. Die Begeisterung über dieses alte Panettonerezept war so gross, dass es direkt in Bertas Produktion aufgenommen wurde. Der zuständige Konditormeister hat das antike Rezept originalgetreu umgesetzt und so den traditionellen Panettone geschaffen: ein typisches Gebäck aus dem Piemont mit Naturhefe, Rosinen und kandierten Zitrusfrüchten (Orange, Zitrone und Zedratzitrone), sowie einer knusprigen Haselnussglasur aus Piemonteser Haselnüssen IGP, Mandeln und Zucker.