

# PANETTONE DA TRADIZIONE INCARTATO



<b>CODICE</b>	95013
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	1 kg
<b>** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa</b>	

Classico Panettone milanese, confezionato in sacchetto con fiocco

<b>DESCRIZIONE</b>	Panettone classico della tradizione milanese, con sconzette di arance di Sicilia candite e uvette australiane 6 corone
<b>ASPETTO</b>	Al taglio risulta estremamente soffice: l'impasto è di colore giallo intenso, con alveolatura diffusa, canditi e uvette ben distribuite
<b>SAPORE</b>	Profumato e burroso, le arance e l'uvetta riconducono subito al sapore della tradizione
<b>PRODUTTORE</b>	PANIFICIO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Per i nostri primi passi nel mondo dei lievitati natalizi non potevamo che rivolgerci al Forno Follador con cui abbiamo ormai instaurato una solida relazione di fiducia: una selezione che soddisfa le aspettative degli amanti dei grandi classici, come il Panettone Tradizionale o il Pandoro, ma anche delle proposte un po' meno tradizionali, come il Panettone al Pistacchio o quello con Cioccolato e Amarene. Per tutti quanti un solo comune denominatore: selezione accurata delle materie prime, lavorazione del lievito madre fresco e rispetto dei tempi tradizionali di lievitazione
<b>CURIOSITÀ</b>	Un panettone lievitato almeno 40 ore, come richiede la tradizione. Secondo Antonio Follador un buon panettone deve saper restituire un sapore speciale che si intrecci alla memoria, alla famiglia e alla tradizione: si capisce che Antonio è innamorato di questo dolce, infatti è membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito madre e del Panettone italiano