



Luca Fasciana

Passione per il gusto. Quello vero!

Catalogo 2025





Luca Fasciana

Passione per il gusto. Quello vero!



Ogni panettone è un'opera d'arte culinaria,
un connubio tra tradizione e innovazione,
creato per offrire un'esperienza di gusto
autentica e indimenticabile.

I nostri panettoni sono buoni, genuini e
soprattutto artigianli.

Per questo ci metto la mia firma.

Luca Fasciana



PANETTONE

PISTACCHIO

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

farcito con Crema al Pistacchio all'interno, ricoperto di cioccolato al pistacchio e pistacchi tostati

Pistacchio



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minino: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, latte (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato al **pistacchio** (9%): zucchero, grasso vegetale (palma, cocco), **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitina di soia, aromi, crema al pistacchio (33%).

Crema al **pistacchio** (23%): zucchero, **pistacchio**, olii vegetali, **latte** scremato, emulsionante lecitina di **soia**, colorante naturale E141, aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 2180 kJ 522 kcal

Grassi_____ 29.8 g di cui acidi grassi saturi 8.4 g

Carboidrati_____ 53.7 g di cui zuccheri 28.8 g

Fibre_____ 0.90 g

Proteine_____ 9.2 g

Sale_____ 0.99 g



PANETTONE
PISTACCHIO CON VASSETTO

Panettone Artigianale a lievitazione naturale
Vuoto glassato al pistacchio + Vasetto Crema al Pistacchio

Pistacchio con Vasetto di crema di Pistacchio



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato al **pistacchio** (9%): zucchero, grasso vegetale (palma, cocco), **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitina di **soia**, aromi, crema al **pistacchio** (33%).

Crema al **pistacchio** (23%): zucchero, **pistacchio**, oli vegetali, **latte** scremato, emulsionante lecitina di **soia**, colorante naturale E141, aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1KG comprensivo del vasetto di crema pistacchio

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 2180 kJ 522 kcal

Grassi_____ 29.8 g di cui acidi grassi saturi 8.4 g

Carboidrati_____ 53.7 g di cui zuccheri 28.8 g

Fibre_____ 0.90 g

Proteine_____ 9.2 g

Sale_____ 0.99 g



PANETTONE MODICANO CON VASSETTO

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Panettone artigianale ricoperto di cioccolato di fondente e sferette di cioccolato di Modica
con vasetto di crema spalmabile al cioccolato di Modica

Modicano con Vasetto di cioccolato di Modica



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, gocce di cioccolato fondente 14.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di **soia**, vanillina), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato fondente (9%): grasso vegetale (palma, cocco), zucchero, cacao magro al 10-12% di burro di **cacao**, **lattosio**, emulsionante lecitina di **soia**, aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG comprensivo del vasetto di crema modicana

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1996 kJ 477 kcal

Grassi_____ 25.3 g di cui acidi grassi saturi 11.0 g

Carboidrati_____ 52.9 g di cui zuccheri 30.1 g

Fibre_____ 1.40 g

Proteine_____ 8.7 g

Sale_____ 0.48 g



PANETTONE **FORESTA NERA**

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

con impasto al cacao, amarene semicandite all'interno,
glassa al cioccolato fondente e perle di cioccolato sopra

Forest Nera



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, gocce di cioccolato fondente 14.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di **soia**, vanillina), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato fondente (9%): grasso vegetale (palma, cocco), zucchero, cacao magro al 10-12% di burro di **cacao**, **lattosio**, emulsionante lecitina di **soia**, aromi.

CRUMBLE FRUTTI ROSSI

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (cocco, girasole, cacao), farina di riso, **latte** magro in polvere, **burro**, polvere di frutti rossi disidratati 5% (fragola, mora, lampone, mirtillo, ribes nero), amido di mais, zucchero, **latte** intero UHT, lampone e fragola liofilizzati in pezzi 1%, sciroppo di glucosio, concentrato di ravanello, barbabietola e carota, aromi, estratto naturale di oliva.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1996 kJ 477 kcal

Grassi_____ 25.3 g di cui acidi grassi saturi 11.0 g

Carboidrati_____ 52.9 g di cui zuccheri 30.1 g

Fibre_____ 1.40 g

Proteine_____ 8.7 g

Sale_____ 0.48 g



PANETTONE **PESCA**

Panettone Artigianale a lievitazione naturale
con pezzi di Pesca semicandida ricoperto di cioccolato bianco

Pesca



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, pesche al naturale semicandite (pesche, zucchero, sciroppo di glucosio), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato bianco: zucchero, grasso vegetale (palmisti, cocco), **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitina (di soia), aromi

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 Kg

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1844 kJ 438 kcal

Grassi_____ 14.9 g di cui acidi grassi saturi 7.2 g

Carboidrati_____ 67.4 g di cui zuccheri 43.0 g

Fibre_____ 2.09 g

Proteine_____ 7.7 g

Sale_____ 0.44 g



PANETTONE **MANDORLATO ALLO ZAFFERANO DI SICILIA E CREMA AGLI AGRUMI**

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

allo zafferano di Sicilia con vasetto di crema spalmabile agli agrumi
ricoperto di glassa mandorlata con mandorle siciliane

Mandorlato allo Zafferano di Sicilia e crema agli Agrumi



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, uva sultanina (uva secca, olio di semi di girasole), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, maraschino, lievito.

Glassa alle mandorle (9%): zucchero, albumi d'**uovo**, mandorle, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 Kg comprensivo del vasetto di crema agrumi

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1817 kJ 432 kcal

Grassi_____ 15.5 g di cui acidi grassi saturi 7.6 g

Carboidrati_____ 64.3 g di cui zuccheri 39.0 g

Fibre_____ 1.77 g

Proteine_____ 8.0 g

Sale_____ 0.45 g



PANETTONE AGRUMI DI SICILIA

Panettone Artigianale a lievitazione naturale
con crema agli agrumi di sicilia.

Farcito con crema al limone, arancio e mandarino

Agrumi di Sicilia



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato bianco: zucchero, grasso vegetale (palmisti, cocco), **latte** scremato in polvere, emulsionante lecitina (di soia), aromi.

Crema al limone (20%): sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, amido modificato, succo di limone concentrato (5%), grasso vegetale (palma), stabilizzanti (E460i, E466), emulsionante E471, colorante E202, sale, aromi.

CRUMBLE LIMONE

Ingredienti: zucchero, farina di riso, olii e grassi vegetali (cocco, girasole, burro di cacao), concentrato di curcuma, sciroppo di glucosio, aromi naturali, acidificante.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1821 kJ 434 kcal

Grassi_____ 20.2 g di cui acidi grassi saturi 8.2 g

Carboidrati_____ 56.3 g di cui zuccheri 29.3 g

Fibre_____ 0.07 g

Proteine_____ 6.8 g

Sale_____ 0.51 g



PANETTONE FRUTTI DI BOSCO

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Frutti di bosco con pezzi di frutta candita

Frutti di Bosco



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, frutti di bosco (mirtilli rossi, succo di mirtilli neri, mirtilli neri, ribes nero, fragole, olio di semi di girasole), burro, tuorlo d'uovo, zucchero, miele, latte (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato bianco: zucchero, grasso vegetale (palmisti, cocco), latte scremato in polvere, emulsionante lecitina (di soia), aromi.

CRUMBLE FRUTTI ROSSI

Ingredienti: zucchero, olii e grassi vegetali (cocco, girasole, cacao), farina di riso, **latte** magro in polvere, **burro**, polvere di frutti rossi disidratati 5% (fragola, mora, lampone, mirtillo, ribes nero), amido di mais, zucchero, **latte** intero UHT, lampone e fragola liofilizzati in pezzi 1%, sciroppo di glucosio, concentrato di ravanello, barbabietola e carota, aromi, estratto naturale di oliva.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1905 kJ 454 kcal

Grassi_____ 19.5 g di cui acidi grassi saturi 7.9 g

Carboidrati_____ 61.5 g di cui zuccheri 37.0 g

Fibre_____ 2.48 g

Proteine_____ 6.9 g

Sale_____ 0.45 g



PANETTONE RHUM CHOCOLATE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Impasto con aroma al rhum e gocce di cioccolato

Rhum Chocolate



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, gocce di cioccolato fondente 14.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di **soia**, vanillina), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, pasta al rhum (nocciole 45%, zucchero, olio di girasole, aroma, lecitina di girasole, antiossidante estratto di rosmarino), miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato fondente (9%): grasso vegetale (palma, cocco), zucchero, cacao magro al 10-12% di burro di cacao, **lattosio**, emulsionante lecitina di soia, aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 2006 kJ 480 kcal

Grassi_____ 26.6 g di cui acidi grassi saturi 10.3 g

Carboidrati_____ 50.6 g di cui zuccheri 26.8 g

Fibre_____ 1.95 g

Proteine_____ 8.7 g

Sale_____ 0.44 g



PANETTONE UVETTA MANDORLATO

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Uvetta all'interno ricoperto glassa alle mandorle e mandorle siciliane tostate

Uvetta Mandorlato



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, uva sultanina (uva secca, olio di semi di girasole), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, latte (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, maraschino, lievito.

Glassa alle **mandorle** (9%): zucchero, albumi d'**uovo**, **mandorle**, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1817 kJ 432 kcal

Grassi_____ 15.5 g di cui acidi grassi saturi 7.6 g

Carboidrati_____ 64.3 g di cui zuccheri 39.0 g

Fibre_____ 1.77 g

Proteine_____ 8.0 g

Sale_____ 0.45 g



PANETTONE **ALBICOCCA MANDORLATO**

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Gocce di confettura di albicocca all'interno ricoperto di glassa alle mandorle

Albicocca Mandorlato



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, albicocche (zucchero, succo concentrato di albicocca 30%, sciroppo di fruttosio, purea di mela 18%, farina di riso, burro di cacao, gelificante pectina, acidificante E330, aroma naturale), **burro**, tuorlo d'uovo, zucchero, miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Glassa alle **mandorle** (9%): zucchero, albumi d'uovo, mandorle, farina di riso, amido di mais, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1844 kJ 438 kcal

Grassi_____ 14.9 g di cui acidi grassi saturi 7.2 g

Carboidrati_____ 67.4 g di cui zuccheri 43.0 g

Fibre_____ 2.09 g

Proteine_____ 7.7 g

Sale_____ 0.44 g



PANETTONE GOCCE DI CIOCCOLATO

Panettone Artigianale a lievitazione naturale
con gocce di cioccolato fondente

Gocce di Cioccolato



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, gocce di cioccolato fondente 14.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di **soia**, vanillina), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato al **latte** (9%): zucchero, grasso vegetale (palma, cocco), latte scremato in polvere (19%), cacao magro 10-12% burro di cacao, emulsionante lecitina di **soia**, aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1996 kJ 477 kcal

Grassi_____ 25.3 g di cui acidi grassi saturi 11.0 g

Carboidrati_____ 52.9 g di cui zuccheri 30.1 g

Fibre_____ 1.40 g

Proteine_____ 8.7 g

Sale_____ 0.48 g



PANETTONE SACHER

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Gocce di confettura di albicocca all'interno,
ricoperto di cioccolato al latte e riccioli di cioccolato all'arancia.

Sacher



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, gocce di cioccolato fondente 14.2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, vanillina), **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato al **latte** (9%): zucchero, grasso vegetale (palma, cocco), **latte** scremato in polvere (19%), cacao magro 10-12% burro di cacao, emulsionante lecitina di **soia**, aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1996 kJ 477 kcal

Grassi_____ 25.3 g di cui acidi grassi saturi 11.0 g

Carboidrati_____ 52.9 g di cui zuccheri 30.1 g

Fibre_____ 1.40 g

Proteine_____ 8.7 g

Sale_____ 0.48 g



PANETTONE CIOCCOTELLA

Panettone Artigianale a lievitazione naturale
Farcito con crema al cioccolato gianduia

Cioccotella



CARATTERISTICHE

Panettone Artigianale a lievitazione naturale

Struttura: Soffice e Fragrante

Forma: Rotonda con diametro di 21 cm (circa)

Confezione: Buste di Polipropilene per uso alimentare

Conservazione: Temperatura ambiente fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

Scadenza : 90 giorni dalla data di produzione

Imballo: Cartone personalizzato

Ordine minimo: 12 pezzi

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, miele, **latte** (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.

Copertura di cioccolato al **latte** (9%): zucchero, grasso vegetale (palma, cocco), **latte** scremato in polvere (19%), cacao magro 10-12% burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aromi.

Crema al gianduia (20%): zucchero, oli vegetali (girasole, palma), **latte** scremato in polvere, cacao magro (8%), **nocciole** (8%), emulsionante lecitina di **soia**, aromi. Granella di **arachidi** tostate.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e/o lupino.

Peso 1 KG

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g (OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 2184 kJ 523 kcal

Grassi_____ 29.8 g di cui acidi grassi saturi 8.9 g

Carboidrati_____ 54.3 g di cui zuccheri 32.0 g

Fibre_____ 1.06 g

Proteine_____ 8.8 g

Sale_____ 0.49 g



www.fascianapasticceriasiciliana.it