GLASIERTER BALADIN PANETTONE MIT BEERMOUTH

Die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Baladin und Albertengo geht weiter. Massimo Albertengo wurde gebeten, einen Panettone zu entwickeln, der die wunderbaren Aromen des Beermouths – des aus Baladin-Bier hergestellten Wermuts – hervorhebt. Das Ergebnis hat Teos Erwartungen übertroffen und unser Sortiment an Weihnachtssüßigkeiten um ein neues Geschmackserlebnis bereichert.

Alle Aromen der 13 Botanicals, die in der Beermouth-Rezeptur enthalten sind, treten in ausgewogener und eleganter Weise hervor. Xyauyù – das Bier, das die Grundlage dieses innovativen Spirits bildet und bereits in anderen Varianten des Baladin Panettone verwendet wurde – ist eine perfekte Zutat für den weichen, duftenden und aromatischen Teig unseres neuen Weihnachtsgebäcks.

Die Basisrezeptur ist die des traditionellen Panettone, mit natürlichen Sultaninen, kandierten Orangenschalen und einem Guss aus Mandeln, Haselnüssen, Zucker und Eiweiß.

Erhältliche Größen: Nettogewicht 1 kg.

Paarungen

Der Baladin Panettone sollte während der Weihnachtsfeiertage serviert werden, als Abschluss eines Essens oder nachmittags zu einer Tasse Tee. Für die Mutigeren: Probieren Sie ihn mit Xyauyù, dem Bier, das diesem außergewöhnlichen Produkt zugrunde liegt.

Formate

© Copyright 2021 Baladin