



TRADITIONELLER PANETTONE

Bier-Panettone, entstanden aus der Zusammenarbeit zwischen Massimo Albertengo, Inhaber der Firma Albertengo Panettoni – einem leidenschaftlichen Hefeteig- und Hefe-Fan, wie er sich selbst gerne bezeichnet – der den Panettone zu einer weltweit anerkannten erhoben hat, und Teo Musso, dem profunden Kenner der kleinen, aber komplexen und interessanten Welt der Hefen, die er meisterlich für die Erschaffung seiner Biere verwendet.



Nach verschiedenen Experimenten entstanden aus ihrer Zusammenarbeit zwei Panettoni kreiert: beide einzigartig in ihrer Art und mit "Xyauyù" hergestellt: einem original "oxidierten" Bier, das im Geschmack an die Welt der hervorragenden Trockenbeerauslesen erinnert. Nur die Zugabe von unbehandelten Sultaninen und eine Glasur mit Mandeln, Haselnüssen, Zucker und Eiweiß machen diesen Kuchen, seinen Duft, seine Farbe und seine Konsistenz wirklich unnachahmlich.

Verfügbare Größen: Nettogewicht 1 kg

Paarungen

Ob allein oder in Gesellschaft, der traditionelle Panettone Baladin passt perfekt zum Xyauyù: Originalzutat dieses Kuchens und ein ausgezeichnetes Sofabier.

Formate