


La Colomba
ALL'ALBICOCCA




infermentum

Dolci Lievitati

La Colomba all'Albicocca

Il nuovo dolce pasquale ha nella sua freschezza e nella sua fragranza delicata il suo aspetto essenziale. Se c'è un posto dove sofficiatà e classicità si possono incontrare è proprio quello del lievitato con l'**albicocca candita** dove è perennemente primavera: la sentiamo sbocciare sul palato già dal primo assaggio. E cosa c'è in superficie? Una **copertura glassata all'amaretto**, con fettine di **mandorle pelate**, una croccantezza vicino alla perfezione. Come sempre, 100% lievito madre.



Shelf life: 2 mesi

Peso netto: 750 g

Dimensioni sacchetto:

45 x 20 x H 34 cm

Allergeni:

Contiene: glutine, lattosio, uova, soia, mandorle. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **frutta a guscio** e derivati del **latte**.

Ingredienti:

Per il dolce: farina 00 di **grano** tenero, albicocche candite (18%), **burro**, tuorli d'**uova** pastorizzate, zucchero, lievito naturale da pasta madre (farina 00 di **grano** tenero, acqua), cioccolato bianco (burro di cacao, **latte** intero in polvere, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), liquore all'amaretto (acqua, zucchero, alcool, aromi, sciroppo di glucosio), miele d'acacia, pasta d'arancia candita, sale, vaniglia bourbon del Madagascar.

Per la glassatura: zucchero, **mandorle**, albume d'**uova** pastorizzate, amido di riso.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	1646 kJ - 393 kcal
Grassi	19.8 g
di cui acidi grassi saturi	11.3 g
Carboidrati	45.4 g
di cui zuccheri	25.1 g
Proteine	7.5 g
Sale	0.12 g