



Panettone & Moscato in Geschenksbox

Relanghe

Panettone Moscato Flavoured 1 KG + 1x Moscato d'asti Ceretto 750 m

Degustationsnotiz

Aus natürlichem Treibmittel gebackenes Produkt mit 12% Piemont Haselnuss, 8% Glasur, 2% Kristallzucker und 2% Mandeln geschmückt. Zutaten: Weizenmehl, Rosinen 23%, Eigelb, Butter, natürliche Hefe (Weizenmehl), Rohrzucker, Moscato d'Asti Wein 5%, Emulgatoren: E471, E322, Invertierter Zuckersirup, Traubensaft, Likörwein, Glukose-Fruktose-Sirup, Gerstenmalz, Salz, Aromen. Zutaten Haselnüsse, Glasur und Dekoration: Zucker, Eiweiss, "Piemont Haselnuss" 12% (entsprechend 1% des Produkts), Mandeln, Aprikosenkerne, Reismehl. Kann Spuren von Soja enthalten. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis 31.03.2024. Nährwertdeklaration (Durchschnittswerte in 100g): Energie - 1465 kJ/349kcal, Fett 13g (davon gesättigte Fettsäuren 13 g), Kohlenhydrate 50g (davon Zucker 28g), Eiweiss 6.8g, Salz 0.23g.

 **Typ:** Fine Food

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C

 **Traubensorten:** Moscato 100%

Produzenten-Informationen

Das Geheimnis eines guten Panettone beginnt beim Hefestock. Die Ur- oder Mutterhefe wurde über Jahre gepflegt, verbessert und erneuert und so weitergezüchtet, dass sie den Vorstellungen und hohen Qualitätsansprüchen der Firma Relanghe entspricht. Zuerst werden Mehl, Mutterhefe, Eier, Butter und Rohrzucker zu einem ersten Teig verarbeitet, den man über Nacht quellen lässt. Nach bestandener Qualitätskontrolle wird der Teig geknetet und mit Rosinen und Moscato d'Asti angereichert. Anschliessend wird der Teig geteilt und geformt, so dass die Teigmasse die Form eines Balls annimmt, die bolo genannt wird. Danach kommt der Teig in eine feucht-warme Gärkammer. Vor dem Backen wird eine gut durchmischte Glasurmasse aus Zucker, Eiweiss und Haselnüssen auf den Panettone gestrichen und Mandeln darüber verteilt. Nun ist er für den Backofen bereit, wo ein Panettone von 1 kg ca. 40 Minuten verbringt. Natürlich hängt die genaue Backdauer vom Gewicht des

Panettone ab. Nach dem Backen wird der Panettone gedreht und während 9 Stunden bei Zimmertemperatur von maximal 20° C abgekühlt. In dieser Phase verliert der Panettone nochmals an Feuchtigkeit, was schon während dem Backvorgang passiert ist. Bis der Panettone ganz abgekühlt ist und bevor er eingepackt wird, verliert er etwa 10% seines Gewichts. Jeder einzelne Panettone wird mit Liebe und Sorgfalt von Hand verpackt und mit einer farbigen Schleife versehen.

Der köstliche Moscato d'Asti wird ausschließlich in Stahltank vinifiziert. Weiss und süss - ein Dessertwein par excellence. Im Glas eine strohgelbe Farbe, die je nach Jahrgang mehr oder weniger intensiv ist. Intensiver, aromatischer, sehr anhaltender Fruchtduft. Der süße Geschmack wird durch den niedrigen Alkoholgehalt (5%) und die Säure ausgeglichen, die nie zu hoch ist.