

Panettone Artigianale alle albicocche del vesuvio



Panettone artigianale alle albicocche del vesuvio

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse30,00 €

Prezzo di vendita30,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Dolci Capricci](#)

Descrizione

Panettone artigianale alle albicocche del vesuvio, realizzato con soli prodotti freschi.

La pellecchiella del Vesuvio o albicocca vesuviana è un frutto antico, prelibato. Cresciuta e maturata nelle soleggiate terre Vesuviane, è un prodotto d'eccellenza della Regione Campania. In dialetto vengono chiamate "crisommole", un termine di origine greca o meglio alessandrina. Questa particolare albicocca che matura tardivamente rispetto alle altre varietà, viene poi candita con una particolare lavorazione a freddo, "cuocendola" ad una temperatura di poco sopra allo zero in particolari vasche di alluminio; permettendo all'albicocca pellecchiella di mantenere tutta la sua freschezza ed il suo sapore come appena colta.

Panettone artigianale realizzato con soli prodotti freschi, sull'isola d'Ischia, dalle abili mani di Claudio e Silvana.

Ingredienti: Farina Waldkorn di cereali antichi

Zucchero – uova – lievito – burro – albicocca vesuviana – aroma di panettone.

Unità nella confezione: Un panettone

Recensioni

Mercoledì, 20 Novembre 2019

Ottimo, soffice e profumato! L'albicocca poi ... un sapore indescrivibile. Bravi fate un ottimo lavoro, una chicca da consigliare assolutamente!

mariateresa

Mercoledì, 20 Novembre 2019

ECCELLENTE!!! In assoluto il Miglior Panettone ed a che prezzi! Assolutamente onesti rispetto ai più blasonati concorrenti.

Anna Parlato