Il panettone artigianale senza lattosio di Ascolese

panettone-senza-lattosio-e76da1ea

Anche a Natale il “ buono” è per tutti. Dopo la colomba senza lattosio, gli Ascolese continuano a soddisfare tutti i palati con il panettone senza lattosio al cioccolato fondente, privo di lattosio ed ogni derivate del latte che fa bene agli intolleranti e anche al nostro colesterolo. Un Natale gustoso e più leggero…
Quest’anno i maestri fornai Ascolese regalano a tutti gli intolleranti la magia del natale, la gioia di poter condividere con parenti ed amici la festa ed il gusto del panettone artigianale senza lattosio con gustoso cioccolato fondente.

panettoni-artigianali-ascolese2Soffice, gustoso e genuino per chi cerca un gusto artigianale più leggero e chi ha intolleranze alimentari come quella del lattosio e derivati del latte. Lievito naturale, miele e burro fresco tra gli ingredienti che rendono l’impasto morbidissimo e di ottimo gusto, il panettone artigianale senza lattosio Ascolese è preparato con il metodo tradizionale della doppia lievitazione, più di 36 ore scandiscono il ritmo di pause e rimpasti. Una scelta, il panettone artigianale Ascolese senza lattosio, non solo per necessità ma anche per scoprire il gusto di mangiare un prodotto di alta qualità. Finalmente gli intolleranti al lattosio non dovranno rinunciare ad una fetta di panettone e potranno tornare a mangiare questo buonissimo dolce senza temere alcuna conseguenza sulla propria salute.

La variante della ricetta classica del panettone artigianale proposta è quella al cioccolato fondente, rigorosamente senza latte. Ingredienti semplici e di qualità sono alla base di questo dolce goloso: Farina di frumento tenero tipo “00”, Risolì (olio di riso 74%, burro di cacao 30%, acqua, olio extravergine di oliva 3%, sale 1%, emulsionante_lecitina di girasole, estratto di rosmarino); cubetti di cioccolato fondente all’80%, tuorlo d’uovo pastorizzato, zucchero, lievito naturale, sale, aroma naturale, miele e bacche di vaniglia del Madagascar.

«Vi dedichiamo i nostri pensieri di cuore» così gli Ascolese hanno siglato ogni creazione artigianale per questo Natale. Qualità, gusto e bellezza: l’artigianale Ascolese è il regalo perfetto a Natale per chi ama i doni gourmet. Non c’è che l’imbarazzo della scelta: non solo il Classico, nella versione milanese e piemontese, anche tante ricette innovative per palati più sofisticati: Cuore di Amalfi, Cuore di Capri, Cuore di Limoncello, Cuore di Pistacchio tipico di Bronte, Cuore di Albicocca, Cuore Goloso ricco di pistacchio e mandorle, Cuore di Cioccolato, Cuore di Bosco con lamponi, more e mirtilli, il Pandoro e gli speciali Senza Lattosio, pensato per chi ha intolleranze e Vegano senza uova, senza latte e senza burro per un Natale all’insegna del cruelty free.

www.panificioascolese.it