



IL BUON PANETTONE





Farina

Ottenuta dalla macinazione delle cariossidi delle piante del genere *Triticum*, la **FARINA DI FRUMENTO** nasce da un cereale di antichissima coltura, ricco di proteine, sali minerali, fibre e vitamine. In Italia il frumento viene seminato in autunno e raccolto, tramite **mietitura**, tra i mesi di giugno e luglio. Secondo il procedimento di **trebbiatura**, i chicchi vengono separati dalle parti non edibili e le cariossidi così raccolte vengono poi pulite con cura, allo scopo di eliminare qualunque elemento estraneo, e sottoposte al processo di **condizionamento**, vengono cioè bagnate per facilitare la separazione delle parti esterne dal cuore farinoso del chicco. Una volta terminato il condizionamento si può procedere con la **molitura**. In base alla resistenza che i chicchi oppongono alla molitura, il grano viene classificato in due tipologie: **grano duro**, difficilmente sbriciolabile, da cui si ricava la semola, e **grano tenero**, più facilmente frantumabile, da cui si ricava la farina. La farina ottenuta viene infine setacciata attraverso un procedimento chiamato **abburattamento**, che consiste nel separare la crusca dalla farina.

Il frutto candido ed impalpabile ricavato da questo antico quanto affascinante procedimento è alla base del più tenero e dolce **Panettone Cadeau**.

Uva SULTANINA e Canditi



L'UVA SULTANINA e' una varieta' di uva che conosciamo anche con il nome di "uva passa" o "uvetta". Questa varieta' di uva ha acini piccoli di forma ellittica, di colore giallo dorato e con un sapore squisitamente dolce. Una volta essiccata prende sfumature ambrate e la polpa rimane soda con una sottile buccia.

Sana e dalla sapidita' eccezionale, l'uva sultanina e' ottima consumata al naturale e altrettanto golosa come ingrediente del nostro **Panettone Cadeau**. La candidatura e' un metodo di conservazione della frutta attraverso l'immersione in uno sciroppo di zucchero. Acqua, zucchero e frutta: sono i semplici ingredienti con cui iniziare. I pezzetti di frutta sono prima cotti in acqua e poi immersi nello sciroppo formato dallo zucchero sciolto che, una volta asciutto, conferisce lucidita' e dolcezza.

L'impasto del nostro **Panettone Cadeau** e' impreziosito dall'abbondanza di deliziosi **SCORZE D'ARANCIA CANDITE** e morbida uvetta sultanina per un gusto pieno e ricco.



Uova

Le **UOVA FRESCHE** utilizzate nella preparazione del **Panettone Cadeau** sono caratterizzate

da una forma perfetta, dal preciso equilibrio di sostanze nutritive date da un tuorlo intenso e gustoso ricco di proteine ed un albume chiaro ed oleoso ricco di sali minerali.

Di categoria A, sono deposte da Galline ovaiole rigorosamente allevate a terra, le quali, nell'ottica del benessere dell'animale, sono libere di muoversi a terra e perseverare nei loro comportamenti naturali quali il razzolare ed il beccare. Con questo tipo di allevamento, privo di stress, le uova fresche prodotte mantengono alte qualità organolettiche.



BURRO

Espressione viva del legame tra ambiente, agricoltura e sana alimentazione, il **BURRO**, e' ricco di fondamentali nutrienti come calcio, proteine del latte e vitamina A.

Il burro rappresenta essenzialmente la parte grassa del latte, separata dalla maggior parte delle proteine, degli zuccheri e dell'acqua presenti nella materia prima, tramite il processo di **estrazione della panna**. La panna fresca di latte, altamente selezionato e garantito dai rigorosi disciplinari di produzione, viene raccolta quotidianamente nei caseifici per subire la fase di **crystallizzazione** e passare cosi' da uno stato liquido ad uno stato solido.

Una volta ottenuta una massa solida, essa deve subire il processo piu' conosciuto e tradizionale nella preparazione del burro, la **zangolatura**, cioe' il forte sbattimento dell'intera massa al fine di unire le particelle di grasso tra loro ed eliminare l'acqua in eccesso. Il risultato ottenuto poiche' granuloso viene lavorato attraverso l'**impastatura** fino ad avere una consistenza omogenea e diventare il panetto onnipresente sulle nostre tavole.

La qualita' del latte, la freschezza della panna da esso ricavata e la rinomata cura del processo produttivo fanno di questo burro un prodotto di eccellente qualita'. L'unione piu' reale tra tradizione e sapore, tra passato e gusto, che si esprime nel morbido e delicato **Panettone Cadeau**.



ZUCCHERO

Come la barbabietola fa bene al terreno perche' lo nutre permettendo allo stesso di migliorare la produttivita' delle colture successive, contenere le erbe infestanti e ridurre la comparsa di parassiti e di malattie, anche il suo " frutto ", lo **ZUCCHERO** aiuta a migliorare il nostro **Panettone Cadeau**, donando a quest'ultima la giusta dolcezza!



Latte

Quintessenza di un alimento sano, il **LATTE FRESCO**, e' un altro ingrediente del **Panettone Cadeau**.

Alimento prezioso per l'alto contenuto di sostanze nutritive, proteine, vitamine A e B e calcio, nasce in allevamenti selezionati dove le mucche sono nutrite in modo naturale e le loro condizioni di vita e salute sono controllate periodicamente. Un prodotto eccellente: fresco, buono e sicuro perche' soggetto a **pastorizzazione**, un processo che tramite temperature elevate elimina i microrganismi patogeni sensibili al calore, senza pero' alterare le sue caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche.



Lievito

L'interazione tra i microrganismi presenti in un impasto, tanto basilare quanto potente di farina e acqua, e nell'ambiente che circonda questo composto, dà vita al **LIEVITO NATURALE**.

Attraverso il processo di **fermentazione** infatti l'impasto aumenta di volume incorporando aria che dà vita ad alveoli cioè bollicine più o meno regolari sulla superficie e all'interno del composto, e donando a quest'ultimo aromi particolari che per lo più profumano di buono e genuino.

Il lievito naturale è un'amalgama viva e per questo deve essere periodicamente alimentata tramite il processo di **rinfrasco**: i microrganismi vengono nutriti con un nuovo impasto di farina e acqua da unire al composto "madre".

Come tutti gli ingredienti semplici e naturali, anche il lievito naturale non richiede molte attenzioni ma un po' di tempo e costanza per conservarlo sempre vivo e pronto per essere utilizzato per il soffice **Panettone Cadeau**.

IL BUON PANETTONE CADEAU

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

Ingredienti: farina di FRUMENTO, uva sultanina, scorze d'arancia candite (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), UOVA fresche, burro (LATTE), zucchero, LATTE FRESCO, lievito naturale (FRUMENTO), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, burro di cacao, aromi naturali.

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO E SOIA.

Dichiarazione Nutrizionale - valori medi per 100 g di prodotto

Energia 1439 kJ / 342 kcal - Grassi 11 g di cui acidi grassi saturi 7,8 g

Carboidrati 53 g di cui zuccheri 29 g - Proteine 6,0 g - Sale 0,50 g

Conservare in luogo fresco, asciutto, lontano da fonti di calore.



cadeau promo service srl

sede legale: via chiesa, 61 int. 2 - 30039 stra (ve)

sede amministrativa, show room permanente e magazzino
quartiere dell'industria 3^a strada, 2/4 - 30032 fiesso d'artico (ve)
tel. +39 049 9801089 - 3 linee r.a. - fax +39 049 9801199
info@cadeau.it www.cadeau.it

® copyright: cadeau promo service srl - stra (ve)

progetto grafico e stampa: Renata  Giulia +39 3492855777