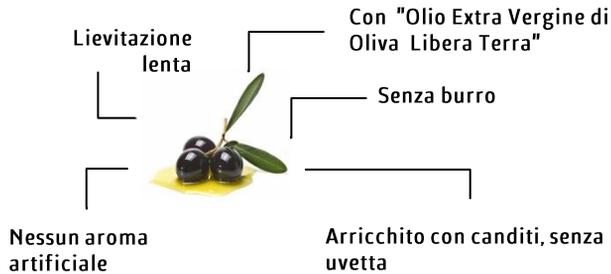




LE TERRE LIBERE
DALLE MAFIE

TON ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA LIBERA TERRA*



Ton è preparato secondo il metodo tradizionale. Dopo quattordici ore dall'impasto serale, segue quello mattutino. Trascorse altre sette-otto ore di lievitazione, viene cotto in forno e, infine, lasciato raffreddare naturalmente a temperatura ambiente.

La sua tipica profumazione, l'alveolatura interna e la durabilità nel tempo, che solo un prodotto lavorato con pasta madre può avere, fanno di *Ton* un dolce unico per il gusto e inconfondibile per la consistenza.

Ton è privo di aromi artificiali. L'assenza del burro e di derivati del latte lo rendono più leggero e facilmente digeribile dei dolci a base di burro.

Le bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar ne esaltano l'aroma. La frutta candita, infine, gli conferisce freschezza e contribuisce a preservarne la morbidezza nel tempo.



*Secondo il disciplinare steso dal decreto del 22 Luglio 2007, un dolce per poter essere chiamato «panettone» deve soddisfare il vincolo relativo all'esclusivo utilizzo del burro e in quantità minima del 16%.

INFORMAZIONI TECNICHE

Categoria: dolce da forno
Formato: 750 g
Ean: 8.032.568.561.701
Shelf life: 6 mesi

INGREDIENTI:

Scorze di arancia candite 24% (scorze di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero), farina di **frumento**, tuorlo d'**uovo** fresco, olio extra vergine di oliva 8,2% acqua, zucchero di canna, lievito madre naturale (farina di **frumento**, acqua), **uova** fresche, scorze di arancia candite macinate 2,9% (scorze di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero), miele, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aroma naturale di vaniglia.