

Panettone Classico Cellophane



REFERENCIA	35051
FORMATO	500gr
UDS. POR CAJA	8
PROVEEDOR	Scarpato

DESCRIPCIÓN

Panettone fermentado de forma natural, con pasas y frutas confitadas. Cubierto con bolsa trasparente con el logotipo blanco y lazo rojo. Fue en 1888, en Legnago (Verona), cuando la Pasticceria Scarpato empezó a crear sus primeros dulces. El proceso de elaboración continúa siendo totalmente artesanal, es por eso, que los amantes de la calidad siguen optando por la Pasticceria Scarpato. Forrados a mano, los dulces se convierten en un regalo de prestigio y un signo de pastelería exclusiva.

CONSERVACIÓN	Seco
CADUCIDAD	210