

Pandolce Genovese

Leggenda vuole che sia stato il doge Andrea Doria, nel '500, a bandire un concorso tra i maestri pasticceri di Genova per la creazione di un dolce rappresentativo della ricchezza cittadina. Questo dessert doveva essere coerente con l'anima marinara genovese: nutriente ma di lunga conservazione, da tenere in cambusa durante i lunghi viaggi per mare. Indipendentemente dall'attendibilità storica del fatto, il pandolce si collocò saldamente nella tradizione del Natale ligure, tanto da diventare il protagonista di un rito propiziatorio di salute, fortuna, soldi per il nuovo anno.

Il nostro rispecchia, ovviamente sostituendo le farine, la ricetta tradizionale ligure facendolo con uvetta sultanina, canditi, scorzette d'arancia e i pinoli aromatizzandolo il tutto con l'aroma d'arancia.



Confezione da 250 gr

Ingredienti: Uvetta, farina di riso, fecola di patate, zucchero, burro, amido di mais, canditi (cubetti di cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttori di acidità: acido citrico, conservante: anidride solforosa) uovo pastorizzato, pinoli, aroma fiori di arancia (acqua, essenza di fiori di arancia, aromi, conservante E211) lievito istantaneo (disolfato disodico E450, carbonato acido di sodio, E500, amido di mais, stabilizzante, Sali di calcio degli acidi grassi E 470°, aromi.

Allergeni: UOVO, LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA.

Prodotto fresco già cotto, da conservare in luogo fresco e asciutto.

Shelf life: 90 giorni