

Las Diferencias

Al realizar una elección de valor, como comprar un Panetón Bonifanti, es correcto saber cuáles son las principales diferencias del objeto de compra en comparación con lo que se puede lograr con una opción más económica o aparentemente más conveniente.



■ UN PANETTONE BONIFANTI

- Se hace solo con levadura natural de madre blanca, exclusiva Bonifanti.
Ni siquiera contiene una pequeña cantidad de levadura de cerveza.
- Se prepara en 3 días hábiles de acuerdo con los tiempos naturales de fermentación y enfriamiento lento.
Se enfría a temperatura ambiente antes de su envasado, sin utilizar enfriadores a presión de temperatura forzada
Que sirven para reducir los tiempos de producción.
- Contiene fruta real, confitada con azúcar y conservada en jugo de limón sin añadir dióxido de azufre.
Hay “ensaladas de frutas industriales” en el mercado.
- Es ligero, digerible y sabroso gracias a las características de la levadura madre natural.
- Está estrictamente hecho a mano.