

Les Différences

Lorsque vous faites un choix de valeur, comme l'achat d'un panettone bonifanti, il est juste de savoir quelles sont les principales différences de l'objet d'achat par rapport à ce qui peut être réalisé avec un choix moins cher ou apparemment plus commode.



■ UN PANETTONE BONIFANTI

- Elle est faite seulement avec la levure normale de la mère blanche, Bonifanti exclusif. Il ne contient pas même dans la plus petite levure de bière de la partie.
- Il est préparé en 3 jours ouvrables en respectant les temps naturels de fermentation lente et de refroidissement. Il est refroidi à la température ambiante avant l'emballage, sans utiliser des refroidisseurs de souffle à température forcée qui servent à réduire le temps de production.
- Contient du vrai fruit, confit avec du sucre et préservé dans le jus de citron sans ajouter le dioxyde de soufre. Sur le marché il y a des "salades de fruits industrielles".
- Il est léger, digestible et savoureux grâce aux caractéristiques de la levure naturelle de la mère blanche.
- Il est rigoureusement emballé à la main.