

# PANETTONE



Il Panettone ed i lievitati Silene sono frutto dell'esperienza di pasticceria iniziata alcuni anni fa e consolidata nel tempo all'interno del nostro Laboratorio. La ricerca delle migliori materie prime ci ha permesso di realizzare un prodotto di rara bontà, che nasce da uova fresche sgusciate a mano, da farine macinate a pietra, da burro di alta qualità e dai migliori canditi di frutta.

La preparazione dell'impasto è scandita da una ritualità di gesti semplici e complessi allo stesso tempo, che prevede una lunga lievitazione di almeno 30 ore, ottenuta da solo lievito madre vivo.

Il profumo del burro e la sofficità dell'impasto rendono il panettone Silene un prodotto dolce da gustare tutto l'anno. Per una giusta espressione dei profumi, si consiglia di riscaldarlo ad una temperatura di 35/40° prima del consumo.

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



**Ricetta:** prodotto dolciario da forno preparato dallo chef Roberto Rossi secondo la più antica tradizione artigianale del panettone.

A rendere inconfondibile il panettone di Roberto è il lievito madre. La lievitazione naturale dona al prodotto sapori e profumi unici e ne assicura sempre la piena digeribilità.

**Conservazione:** conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore.

**Ingredienti:** farina 00, tuorlo d'uovo, burro, zucchero, lievito madre, frutta candita, uvetta, miele, sale, baccelli di vaniglia. Può contenere tracce di frutta in guscio.

**Peso:** 1 kg

**Gusti:** classico, albicocca.

**Scadenza:** breve, prodotto artigianale.

**Spedizione in tutto il mondo.**

## LABORATORIO SILENE



**Chi Siamo:** il Laboratorio Silene si dedica giornalmente ad una piccola produzione di lievitati di varie tipologie, per poter offrire ai propri clienti prodotti artigianali di elevata qualità.

**Dove siamo:** nel cuore della Toscana più autentica, in una terra incontaminata di oliveti e castagneti a cavallo tra la Val d'Orcia e la Maremma. Qui vive la nostra storia fatta di territorio, artigianalità ed eccellenza.



Silene, Località Pescina, 58038 Seggiano Grosseto, Toscana.  
Per info: t. +39.0564.950.805, [info@ilsilene.it](mailto:info@ilsilene.it), [www.ilsilene.it](http://www.ilsilene.it)

*Silene*