



Bachet SRL
Tel 0376.809787
Email: export@bachet.it
Via Mastroppla, 13
Monzambano (MN) - Italy

ANELLO DI MONACO

CARATTERISTICHE

- E' UNA DOLCE LIEVITATO PRETTAMENTE NATALIZIO TIPICO DELLA NOSTRA TERRA (Is a leavened sweet characteristic of the Christmas time in the city of Mantua);
- LA SUA LAVORAZIONE E' FATTA INTERAMENTE A MANO NEL NOSTRO FORNO ARTIGIANALE COME LO RICHIEDE LA RICETTA E SI DISCOSTA DAL CLASSICO PANDORO / PANETTONE PER GLI INGREDIENTI (2) Its production is completely handmade in our artisan bakery according to the original recipe. It differs from the traditional pandoro/panettone for the ingredients);
- GLI INGREDIENTI IMPIEGATI SONO DI NATURA BIOLOGICA, DISPONIBILI IN CINQUE VERSIONI: **SEMPLICE** RICOPERTO DI GLASSA DI CIOCCOLATO BIANCO, RIPIENO SI **MANDORLE**, CON IL **PISTACCHIO**, CON I **CANDITI** OPPURE CON LE **GOCCE DI CIOCCOLATO** (we prepare five different product versions: **basic** only with sugar icing, with **almond**, with **pistachio**, with **candied fruit** or with **chocolate chip**).



VALORI NUTRIZIONALI:

NUTRITIONAL VALUES

Serving size 3,53 oz =>
Calorie/Calories 325,
Grassi/Fat 11g - 17%
(Saturi/Saturated 7g - 35%, Trans 0 g - 0%),
Colesterolo/Cholesterol 9 mg - 3%, Sale/Sodium 241 mg - 10%, , Carboidrati / Carbohydrate 50g - 17%
(Fibra/Fibre 0,2 g - 1% , Zucchero/Sugars 7 g),
Proteine/Protein 7 g,
Vitamina/Vitamin A 0%,
Vitamina/Vitamin C 3%,
Calcio/Calcium 3%,
Ferro/Iron 13%



Ingredienti: Farina di Grano Tenero, Burro, Zucchero di Canna, Tuorlo, Lievito Madre, Scorza di Limone e Arancia Grattugiata con ripieno di:

- 1) Mandorle, Nocciole e glassata con Cioccolato bianco
- 2) Pistacchio e Amaretti glassata con Cioccolato bianco
- 3) Frutta candita e glassata con Cioccolato bianco
- 4) Gocce di cioccolato e glassata con Cioccolato fondente

Ingredients : Common wheat flour, Cane Sugar, Egg Yolk, Sourdough Knead, Lemon and Orange rind with filling of:

- 1) Almond, hazelnuts, icing of white chocolate
- 2) Pistachio, amarettos, icing of white chocolate
- 3) Candied fruit and icing of white chocolate
- 4) Chocolate chip and icing of dark chocolate

Caratteristiche: È un dolce dalla complessa preparazione prodotto artigianalmente esclusivamente dai forni e dalle pasticcerie della città di Mantova in determinati periodi dell'anno. Dolce di pasta lievitata, appare simile a un panettone con un foro interno, glassato con zucchero in superficie e farcito di crema a base di nocciole con mandorle (oppure versione col Pistacchio). Nella forma ricorda anche una ciambella di notevole altezza (20-30 cm), nella sommità decorata dalla glassa bianca zuccherata. Internamente la pasta appare di colore giallo contenente mandorle e avvolgente la farcitura prescelta. L'anello di Monaco emana un profumo e un sapore di nocciole e burro. Da Grammi 500 o 750.

Characteristic : It is a special artisan sweet characterized by a complex preparation; it is prepared only by the bakeries of the city of Mantua during the Christmas time. It is a leavened sweet and it looks like the most famous Italian Christmas sweet: the panettone but with a hole in the middle, with icing of sugar on the top and filled with a hazelnut cream and with almond or pistachio, chocolate chip or candied fruit. For its shape it seems a very high doughnut (20-30 cm) decorated on the top with icing. Inside the dough appears yellow with almonds and the filling. The Anello di Monaco has a fragrance of hazelnuts and butter. We have two different packaging: of 500g and 750g

Durata / Shelf Life : 10 mesi /month