


Gâteau Slow Food 400 gr

 gustoditalia.com/gateau-dolcefrutto-slow-food-400gr-c2x24349968

(Code: FRADOLFRU400)

10,80 EUR

(-60,00%) 4,32 EUR

En stock

[Ajouter au panier](#)



Ce délicieux *Dolcefrutto* ("doux fruit") artisanal est une rareté conçue avec la célèbre Fondation internationale à but non lucratif Slow Food. C'est un gâteau en effet composé de deux ingrédients protégés qui font l'objet d'une sauvegarde particulière de Slow Food : les agrumes du Gargano, dans la région italienne des Pouilles et la vanille de Mananara (Madagascar). C'est une spécialité gourmande "excellente et solidaire".

Attention : Quantités limitées.

ORIGINE : Région de Vénétie, ville de Castelfranco Veneto.

PRODUCTEUR : FRACCARO.

COMPOSITION : Farine de blé tendre type "0", Glaçage (sucre, blanc d'oeuf, grains de sucre, huile de coco, farine d'amandes, amidon de froment, farine de riz, farine d'arachide, fécule de pomme de terre), Beurre, Sucre, Raisins secs autraliens, Jaune d'oeuf, Ecorces confites d'orange et de citron du Gargano* (Pouilles) 6,5%, Levain naturel, Oeufs frais, Emulsifiant mono e diglycérides d'acide gras, Sel, Protéine du lait, Farine de froment maltée, Arômes naturels d'agrumes, Baies de vanille de la réserve de Mananara* (Madagascar). *Sentinelle Slow Food.

COMMENT LE DEGUSTER : Ce gâteau Dolcefrutto est parfait dès le petit déjeuner et à tout moment...Savourez le accompagné d'un vin doux de dessert comme le *Moscato d'Asti*, le *Brachetto d'Acqui*, le *Spumante Fior d'Arancio* ou le *Recioto*.

PLUS D'INFO : Slow Food est une organisation internationale à but non lucratif née dans le Piémont. Gusto d'Italia y adhère depuis 2008. Elle a pour objectif de préserver les traditions alimentaires en luttant notamment contre la "fast food" et en assurant au niveau mondial la sauvegarde d'aliments menacés d'extinction (environ 500 à l'heure actuelle) tout en préservant la biodiversité et une agriculture "bonne, propre et juste". Le producteur renommé Fraccaro existe depuis 1932 dans la région de Trévise, en Vénétie. Il a toujours maintenu une production artisanale et se distingue par l'utilisation d'un levain naturel (lievito madre en italien). Celui-ci maintient les qualités organoleptiques de la pâte, ainsi que sa saveur et son parfum, en la rendant plus digeste et plus moelleuse.

Date Limite d'Utilisation Optimale : 20/08/2018

Les labels de ce produit

Partagez notre produit italien "Gâteau Slow Food 400 gr" avec vos proches sur Twitter, Facebook, Google+ et Pinterest :



Paiements sécurisés

Vos commandes en toute confiance



Livraison offerte *

* Dès 100 euros d'achats



Le blog Gusto d'Italia

Suivez-nous sur notre blog



Besoin d'aide ?

09 62 13 00 09 (appel local)

serviceclient@gustoditalia.com



A déguster avec



Confiture d'abricot Scillato Slow Food
220 gr
8,50 EUR



Marmelade mandarine tardive Slow Food
230 gr
8,50 EUR



Colombe traditionnelle BIO
650 gr
5,82 EUR



Amaretti di Sassello aux agrumes
200 gr
8,50 EUR