

Le Differenze

Quando si fa una scelta di valore, come l'acquisto di un Panettone Bonifanti, è giusto conoscere quali sono le principali differenze dell'oggetto dell'acquisto rispetto a ciò che si può ottenere con una scelta più economica o in apparenza più conveniente.



■ UN PANETTONE BONIFANTI

- È realizzato solo con lievito naturale da madre bianca, esclusivo Bonifanti. Non contiene nemmeno in minima parte lievito di birra.
- È preparato in 3 giorni di lavorazione nel rispetto dei tempi naturali della lenta lievitazione e del raffreddamento. È raffreddato a temperatura ambiente prima del confezionamento, senza utilizzare abbattitori di temperatura forzata che servono a ridurre i tempi produttivi.
- Contiene vera frutta, candita con zucchero e conservata nel succo di limone senza aggiunta di anidride solforosa. In commercio esistono "macedonie industriali".
- È leggero, digeribile e gustoso grazie alle caratteristiche del lievito naturale da madre bianca.
- È rigorosamente confezionato a mano.