Martel.
Wein geniessen.

Panettone di San Gallo

al Moscato 750gr
La Panetteria Capelli



St. Gallen

handgemacht

La Panetteria Capelli

Zum Wein

Der Panettone di San Gallo vom Meisterbäcker Pietro Capelli ist Kult. Dabei klingt alles so einfach: Mehl, Butter, Eigelb und Wasser wird mit dem Sauerteig des Hauses vermengt und mit der Zeit entsteht ein luftig-kompakter Teig. Dazu kommen Rosinen und kandierte Früchte. In Formen füllen, backen, fertig! Naja, ganz so einfach ist es dann doch nicht, denn Panettone ist vor allem eines: Handarbeit in Reinform. Unser Martel-Panettone ist indes noch einmal eine Spur exklusiver. Er wird mit Rosinen gebacken, die vorgängig in Süsswein eingelegt wurden.

© Martel AG St.Gallen