

## Futura Gubana

Backware mit Grappa DOMENIS1898

### Rohstoffe:

#### Zutaten:

Weizenmehl, Amaretto-Körnchen (Zucker, Weizenmehl, Eiweiss, Bittermandel, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Ammoniumbicarbonat, Aromen), Wasser, **Butterschmalz**, Rosinen (enthält Schwefelsäure als Rückstand), Zucker, frische Eier, **Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln**, Grappa, Glukosesirup, Bierhefe, Pinienkerne, Honig, Salz, Rum, Aromen, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, **Soja-Lecithin**. **Kann Spuren von Erdnüssen, Sesam und Lupinen enthalten.**

Mindestens haltbar bis vier Monate nach dem Produktionsdatum.

Exklusiv für DOMENIS1898 hergestellt von

Panificio del Foro snc  
Cividale del Friuli (UD)

### Grössen und Verpackung

Ein antikes Rezept, das ganz neu riecht: Futura Gubana, die moderne Süßspeise für feine Gaumen. Bekannt schon aus dem XV. Jahrhundert und ursprünglich aus den Natisone Tälern, wurde die Gubana Hochzeitsgästen als Alternative zum klassischen Konfekt gereicht oder während traditioneller Feste gegessen.

Der süsse Teig in charakteristischer Spiralenform und gefüllt mit getrockneten Früchten, wird von feinen und fruchtigen Düften angereichert und eignet sich damit perfekt für jeden Anlass, vor allem in Begleitung eines Glases Sliwovitz DOMENIS1898.



400g

630g