

Futura Gubana

Dolce con grappa DOMENIS1898

Materie prime

Ingredienti:

farina di **frumento**, granella di amaretto (zucchero, farina di grano tenero, albume d'**uovo**, armelline amare, agenti lievitanti: sodio bicarbonato, ammonio bicarbonato, aromi) acqua, **burro anidro**, uvetta (contiene **solforosa** come residuo), zucchero, uova fresche, **nocciole, noci, mandorle**, grappa, sciroppo di glucosio, lievito di birra, pinoli, miele, sale, rhum, aromi, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, **lecitina di soia**.

Può contenere tracce di: arachidi, sesamo, lupini.

Da consumarsi preferibilmente entro quattro mesi dalla data di produzione

Prodotta in esclusiva per DOMENIS1898 da

Panificio del Foro snc
Cividale del Friuli (UD)

Formati e confezioni

Un'antica ricetta che profuma di nuovo: nasce Futura Gubana, il dolce moderno che soddisfa i palati delicati. Nota già a partire dal XV secolo e originaria delle valli del Natisone, la Gubana veniva donata agli invitati ai matrimoni come alternativa ai classici confetti o mangiata durante le feste tradizionali.

L'impasto dolce, dalla caratteristica forma di chiocciola ripiena di frutta secca, si arricchisce ora di profumi fini e sentori fruttati diventando perfetto per ogni occasione, specialmente se accompagnato da un calice di Sliwovitz DOMENIS1898.



400g

630g