

## Storica Gubana

Dolce con grappa Storica

### Materie prime

Ingredienti: **farina "00"**, zucchero, **burro**, **uova**, **latte intero**, lievito, sale, aromi naturali. Ripieno: zucchero, marmellata, **burro**, **noci**, **nocciole**, **mandorle**, uva sultanina, liquori rum e grappa Storica.

**Può contenere tracce di altra frutta a guscio.**

Tipico dolce delle valli del Natisone, noto già a partire dal XV secolo, la Gubana veniva mangiata durante le feste tradizionali e donata agli invitati ai matrimoni sostituendo i noti confetti.

A base di pasta dolce lievitata cotta al forno, con ripieno di noci, uvetta, pinoli, zucchero e scorza di limone grattugiata, la tradizionale Gubana si arricchisce di un ingrediente segreto e diventa "Storica".

Storica Gubana è deliziosa da gustare a temperatura ambiente per una pausa golosa o come dessert di fine pasto, magari accompagnata da uno dei distillati DOMENIS1898.

Da consumarsi preferibilmente entro quattro mesi dalla data di produzione

Prodotta in esclusiva per DOMENIS1898 da

Panificio "Del Fabbro"  
Cividale del Friuli (UD)

### Formati e confezioni



350g 500g 1000g

