Le Prugne della California e Bonverre per un Natale perfetto

bonverre-mockup-972087a8

Sta arrivando il Natale e la voglia di sentire quel soffice impasto simbolo della natività si fa sempre più incalzante nei pensieri. Ma è tempo di pensare con un tocco di originalità. Per questo Bonverre e le Prugne della California hanno unito le forze per presentare un nuovo prodotto artigianale.

Concedersi qualche sfizio durante le feste non vuol dire necessariamente dover rinunciare a un’alimentazione equilibrata. Per aggiungere un pizzico di benessere, basta utilizzare tra gli ingredienti un superfood come le Prugne della California.

Bonverre gusto Panettone nella versione Prugne della California, Cioccolato ed Arancia ideata dallo chef Andrea Valentinetti, è caratterizzato da una cura singolare nella scelta degli ingredienti e nella preparazione: dalla farina macinata a pietra da grano italiano, di tipo 1,al burro belga ottenuto per centrifuga, fino alle uova fresche a guscio da galline allevata a terra in allevamenti locali, all’arancio candito e alle Prugne della California.

Il prodotto è innovativo a partire dal suo percorso di lievitazione: il panettone è fatto lievitare per 50/60 ore, lentamente e normalmente a temperatura ambiente, un procedimento in grado di donare al panettone una straordinaria leggerezza e digeribilità, evitando la pesantezza a volte comune nei prodotti industriali. Questo riflette il desiderio tangibile delle Prugne della California di offrire prodotti di alta qualità grazie alla partnership con i migliori brand per i consumatori.

Incredibilmente versatili in cucina, le Prugne della California sono un’ottima alternativa agli zuccheri e per questo motivo si prestano a moltissime ricette. Inoltre, sono frutti dalle notevoli virtù salutistiche, merito soprattutto dell’importante presenza di sali minerali quali magnesio, potassio, fosforo e calcio.