Panettone goloso, amato da Napoleone: ecco la Bisciola

schermata-2014-11-03-a-120712-4d3bca98

Panettone sano e goloso realizzato secondo una ricetta antichissima, tramandata da oltre 200 anni: è questo il segreto della Bisciola Vis, l'alternativa valtellinese al tradizionale panettone natalizio. Un dolce davvero unico, capace di conquistare persino il grande Napoleone Bonaparte.

Vis, che da oltre 30 anni propone le migliori confetture e marmellate d'Italia, ha selezionato solo gli ingredienti più pregiati per creare un dolce che ha tutto il gusto e la genuinità della tradizione delle feste: l'occasione per far scoprire a tutti gli italiani il tipico, squisito panettone della Valtellina.

Per realizzarlo Vis segue attentamente la ricetta originale nonché il ricorso alla lievitazione naturale, per rendere l’impasto ancora più soffice. L'uvetta sultanina, i fichi e le noci rendono la Bisciola Vis ricca e golosa: una bontà ideale per le fredde giornate invernali.

Saporita e sostanziosa, la Bisciola Vis mette d’accordo tutti i gusti: sulla tavola delle feste come a colazione con del tè o una tazza di latte, grazie alla sua consistenza morbida e agli ingredienti genuini ed energizzanti, per iniziare la giornata con la giusta carica.

Una leggenda racconta che perfino Napoleone Bonaparte, in una tappa della campagna d'Italia, nel 1797, ne fosse rimasto letteralmente conquistato. Alcuni fanno risalire la sua invenzione allo stesso cuoco del futuro imperatore di Francia, ma su questo le fonti si dividono.

Golosissima da sola, è assolutamente irresistibile se tagliata a fette sottili accompagnata con panna montata o una crema alla vaniglia, e magari con un bicchierino di Braulio, amaro tipico della Valtellina. Per gustarla al meglio, si consiglia di scaldarla leggermente, in modo da sprigionare i deliziosi aromi della frutta secca e del burro: gli avvolgenti sapori della tradizione valtellinese conquisteranno non soltanto i palati di nobili imperatori, ma anche quelli di grandi e piccini.

In vendita nella grande distribuzione, la Bisciola Vis è disponibile sia nella pratica versione family da 400g o 750g, sia nell’elegante astuccio regalo da 750 g a partire da 12,00 €.