Fraccaro Spumadoro, il panettone bio senza glutine con lievito naturale

panettone-bio-senza-glutine-2bc018c5

Battesimo a Parigi per il **primo Panettone Bio Senza Glutine** con lievito naturale dell'azienda dolciaria artigianale **Fraccaro Spumadoro**. Sarà presentato in anteprima dal 16 al 20 ottobre nella più grande esposizione del mondo sull'innovazione alimentare.

Prodotto solo con ingredienti biologici selezionati e seguendo la tradizionale ricetta del classico dolce natalizio: nasce così il Panettone Bio Senza Glutine di Fraccaro Spumadoro, il primo al mondo realizzato con lievito naturale e **pensato per tutte quelle persone intolleranti al glutine o celiache**.

Questa novità realizzata dai pastry chef Fraccaro sarà presentata davanti agli operatori di settore e ai buyer mondiali in anteprima fra le grandi tendenze e innovazioni alimentari che caratterizzeranno l'industria agroalimentare di domani, alla **fiera Sial di Parigi dal 16 al 20 ottobre** al Padiglione 1 Stand D110 all'interno dell'area "Il Buon Gusto Italiano". Per le festività natalizie il Panettone Bio Senza Glutine Fraccaro è disponibile sugli scaffali delle migliori pasticcerie di tutta Italia **a partire da 17,90 euro** (nel formato da 500 g) ed è inoltre un prodotto acquistabile dalle persone affette da celiachia con i ticket mensili rilasciati dal Servizio Sanitario Nazionale.

Straordinariamente buono e soffice, il Panettone Bio Senza Glutine Fraccaro è nato per accompagnare le festività di tutti gli italiani soprattutto degli amanti della cucina biologica e naturale che quest'anno potranno trovare sotto l'albero, oltre ai classici **panettoni e pandori della linea Pasticceria Fraccaro realizzati con farina di frumento**, anche quello biologico senza glutine, prodotto con farina di riso, fecola di patate e amido di mais, burro, uova, uvetta e frutta candita, tutto da agricoltura bio.

[caption id="attachment_112506" align="alignleft" width="300"]Luca Fraccaro Luca Fraccaro[/caption]

“In Italia sono sempre più le persone affette da celiachia o coloro che soffrono di intolleranza al glutine - afferma **Luca Fraccaro**, CEO dell’azienda - ed è proprio per loro che, con l’avvicinarsi delle festività, abbiamo voluto realizzare il tradizionale dolce natalizio, ma senza glutine: un panettone prodotto artigianalmente con lievito naturale ed ingredienti gluten free di prima qualità e biologici certificati”.

Questo nuovo Panettone Fraccaro Spumadoro è infatti **certificato Bio da Icea** ed è inoltre inserito nel **registro dei prodotti senza glutine** rilasciato dal ministero della Salute, in quanto per la sua produzione l’azienda dolciaria veneta si è dotata di un laboratorio a parte e di un forno apposito, al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione con prodotti e farine contenenti glutine.
Una dolce novità che permetterà a tutti di festeggiare il Natale in famiglia, nella maniera più tradizionale.