Valle Sabbia non solo News

INFOLINE

Per un Natale senza lattosio

Di red.

Anche quest'anno chi è intollerante al lattosio può contare sulla Pasticceria Bazzoli di Odolo che prepara panettoni e pandori "delattosati" per te o da regalare ad un amico intollerante, ***da prenotare entro il 17 dicembre***

Il panettone ed il pandoro senza lattosio di Bazzoli sono di una bontà proverbiale, come del resto tutti quelli che vengono infornati dalla pasticceria-panificio che apre le sue vetrine a Odolo e che rifornisce in zona diversi rivenditori.

Anche quest'anno, dunque, le persone intolleranti al lattosio avranno la possibilità di gustarsi questi dolci artigianali d'alta pasticceria.

Funziona così: basta prenotare un panettone o un pandoro delattosato entro il 17 dicembre e nel fine settimana successivo, sabato 23 e domenica 24 dicembre, lo si potrà ritirare tranquillamente in negozio. Esatto, anche se è festa. Perchè Bazzoli è sempre aperto anche la domenica mattina.

Ma perché occorre prenotarlo?

«Non c'è alternativa – ci spiega Beniamino, mastro panificatore e pasticcere sopraffino - per cuocere panettoni artigianali con la certezza che non vi sia traccia alcuna di lattosio, dobbiamo preparare l'impasto, farlo lievitare come ricetta comanda e poi infornarlo evitando ogni contatto con la normale linea produttiva. Lo possiamo fare a prezzi concorrenziali solo ne prepariamo una certa quantità».

Ecco allora l'idea di cuocerlo su ordinazione.
Detto fatto: gli intolleranti al lattosio, ma anche chi vuol fare loro un regalo o condividere con loro una fetta di tradizione, sa come fare.

Le prenotazioni si ricevono allo 0365 826037, che è numero del negozio, **ma anche via mail a info@lineapane.it.**

I clienti della città potranno ordinare e ritirare panettone o pandoro direttamente presso la prestigiosa pasticceria Ripamonti Bakery, in Corso Zanardelli, di fronte al Teatro Grande, allo 030 3753864

La ricetta
Il Panettone e il Pandoro senza lattosio vengono preparati con burro di alta qualità "delattosato", cioè senza lattosio.
La ricetta è quella originale dell'alta pasticceria Bazzoli che con i suoi prodotti (grandi lievitati, biscotti, pasticceria, cioccolateria...) ormai ha varcato anche i confini nazionali.

DATA DI PUBBLICAZIONE: 08/12/2017 - AGGIORNATO IL 31/05/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI
AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA GLACOM®