vinetur

Roma galardona el Panettone elaborado con Fondillón por el prestigioso confitero alicantino Raúl Asencio

lunes 26 de diciembre de 2022

ESCRITO POR MGWINES GROUP

En el campeonato de la Federación de Pastelería, Heladería y Chocolatería de Roma, se eligió el mejor panettone del mundo. Y la medalla de plata se queda en casa, de la mano del confitero alicantino Raúl Asencio gracias a su panettone artesanal alicantino, elaborado con higo de Aspe, Fondillón de Bodegas Monóvar y miel de Elche.



El premio se otorgó en unas de las cuatro categorías del concurso: “Innovatio”. En la que destacó el panettone de Raúl Asencio por su sabor y textura diferente a los tradicionales. En esta ocasión, el artesano confitero alicantino elaboró este panettone con higos cosechados en Aspe (Alicante) y macerado con vino Fondillón de Bodegas Monóvar (MG Wines). Además, este delicioso bocado está también elaborado con miel natural recolectada en Elche y un chocolate de la prestigiosa marca de cacao Bary, cuya característica principal es que el azúcar se extrae de la propia planta a través de la pulpa de la mazorca.

Sin ninguna duda, toda una experiencia para el paladar en un momento tan dulce y especial como estas Navidades. Un regalo ideal para estas fiestas: Panettone Edición Limitada 2022

¡El regalo ideal para los amantes del vino que no puede faltar en tu mesa estas fiestas!