

IL CONVITONE SI PUÒ PRENOTARE

Il Convittone è un prodotto di alta pasticceria realizzato con cura e passione dagli allievi del settore enogastronomico dell'Istituto Alberghiero del Convitto Nazionale di Tivoli ed è frutto di una attenta selezione di ingredienti di alta qualità, lievito madre, canditi pregiati e una lenta lievitazione di 72 ore. Quest'anno oltre al gusto classico abbiamo realizzato una nuova specialità con albicocche e cioccolato fondente. Apprezzato e valutato come prodotto artigianale di alta qualità da un team di esperti degustatori è stato considerato il migliore per sapore e digeribilità tra altri quattro panettoni provenienti da altre regioni d'Italia. Questo risultato è la dimostrazione di come *credere in qualcosa sia l'essenza dei piccoli, grandi successi*.



È possibile prenotare e ritirare *Il Convittone* chiamando il nostro numero di centralino 06 12112 4245 oppure recandosi direttamente presso il Convitto.

CONVITONE CLASSICO

Farina 00 - zucchero semolato - arancia candita - **uvetta sultanina** - lievito madre - burro - **tuorli d'uovo** - miele d'acacia – **latte in polvere** -burro di cacao - **sale** – rhum – bacche di vaniglia.



CONVITONE ALBICOCCHE E CIOCCOLATO FONDENTE.

Farina 00 - zucchero semolato - albicocche semicandite – cioccolato fondente - lievito madre - burro - **tuorli d'uovo** - miele d'acacia – **latte in polvere** - burro di cacao - **sale** – rhum – bacche di vaniglia.

Il Convittone è un prodotto artigianale e privo di conservanti.

La redazione di Convitto Città