

Panetones sem lactose

<https://sem lactose.com/index.php/2009/12/16/panetones-sem-lactose/>

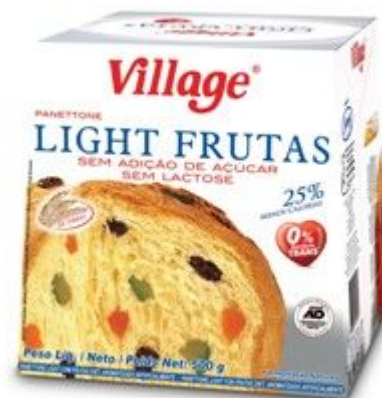
Última atualização em: 25/08/15



Desde novembro eles já estão desfilando nas prateleiras de supermercados e, de uns tempos pra cá, eles estão ganhando recheios e embalagens cada vez mais sofisticadas para serem presenteados no Natal. Estamos falando dos famosos panetones. Entre as diversas opções que encontramos, selecionamos algumas marcas que são elaboradas sem leite para que vocês possam se deliciar neste final de ano.

PANETTONE VILLAGE LIGHT FRUTAS SEM LACTOSE

Um dos produtos de destaque de nossa lista é a **Linha Light Frutas da Village**. Além de ser elaborado sem adição de açúcar e 0% de gorduras trans, ele é isento de lactose e mostra seu diferencial já na embalagem, anunciando ao consumidor que o produto não contém lactose. Isso não é ótimo? O Panetone é adoçado com Splenda® (sucralose) e é aprovado pela ANAD – Associação Nacional de Assistência ao Diabético – uma certificação que assegura o produto para consumo por diabéticos. O produto é oferecido em embalagens de 500g e também na versão mini, de 80g.



PANETONE SEM LACTOSE E SEM OVOS SOS ALERGIA

Outra novidade que certamente merece nossa atenção é o Panetone sem lactose e sem ovos de fabricação da SOS Alergia. Um produto diferenciado e o único no mercado adequado para o consumo de pessoas com alergia ao ovo. Entre os ingredientes estão o leite em pó e o creme de soja, sementes de linhaça, nozes e chocolate de soja. A SOS Alergia oferece o panetone em dois tamanhos: o mini, com 140g e o médio, com 240g. Você encontra o produto na [loja virtual](#) da empresa.



PANETONE LOWÇUCAR

Lançado neste ano, o Panettone Lowçucar é um produto zero açúcar, isento de gorduras trans e de lactose. O panettone é adoçado com Splenda® (sucralose fabricada pela Lowçucar) e é produzido através do processo de fermentação natural.

Você encontra o Panettone Lowçucar em embalagens de 400g em redes de supermercados e lojas de alimentos especiais. Para quem reside fora dos grandes centros urbanos, há também a opção de comprar o produto através da [loja virtual](#) da empresa.

PANETTONE TAEQ FRUTAS LIGHT

Ainda na linha light, a TAEQ, marca própria do Grupo Pão de Açúcar, oferece o **Panettone Light de Frutas Cristalizadas** que não contém leite em sua composição. É importante ressaltar que o produto é elaborado com margarina, o que o torna um produto com baixo teor de lactose. O ponto negativo do Panettone TAEQ é o fato de ele conter gordura vegetal hidrogenada, o que deveria ser revisto pela empresa já que a marca TAEQ tem como valores o bem-estar, saúde e consumo consciente. O Panettone TAEQ é vendido em toda a rede de supermercados Pão de Açúcar em embalagens de 500g.



PANETTONES TOMMY E VISCONTI FRUTAS

Para aqueles que curtem o Panettone tradicional, há duas opções disponíveis no mercado, ambos pertencentes a mesma empresa que fabrica os panetones Bauducco. Os **Panettones com Frutas Tommy e Visconti** são elaborados sem lactose e sem gorduras trans. O Panettone Tommy é um dos mais econômicos de nossa lista. Enquanto algumas marcas são vendidas por até R\$ 16,00, o Panettone Tommy é vendido, em média, por R\$ 5,00 (embalagem de 400g). O **Panettone com Frutas Visconti** pode ser encontrado em embalagens de 500g e latas para presente de 908g, que custam, em média R\$ 25,00. Ambos podem ser encontrados em supermercados e diversas lojas em todo o país, inclusive em lojas virtuais.

Dicas Importantes:

- Lembre-se de ler sempre os rótulos dos produtos que você consome. Os fabricantes fazem alterações na composição de seus produtos sem aviso prévio.
- Todos os produtos acima contém glúten, portanto, não são adequados para celíacos.
- Todos os produtos acima listados contém [traços de leite](#) em sua composição e por este motivo não são adequados para o consumo de pessoas com alergia às proteínas do leite. A única exceção é o Panettone fabricado pela SOS Alergia. Para mais informações, entre em contato com a empresa.
- Os fabricantes não especificam o tipo de gordura vegetal utilizada, por isso, se você for alérgico à soja, verifique com os fabricantes sobre esses ingredientes.

Curtiram as dicas? Então deixe seu comentário abaixo contando qual é o seu panetone favorito.