



PANETTONCINO MILANESE BASSO

PESO / Weight 130 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone milanese Basso

Mini Panettone, Oven Baked Cake, with Sultanas and Candied citrus fruits

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

Naturally leavened oven baked cake

Prodotto lievitato da forno pluridose a base di pasta lavorata con lievito a fermentazione naturale.

Impasti e lievitazioni ottenuti con sistemi semiautomatici di produzione e controllo. Cottura a temperatura controllata in forno continuo. Raffreddamento lento e naturale a temperatura controllata.

Il prodotto presenta caratteristiche di elevata sofficità, digeribilità e profumazione dovute al lento processo di lievitazione naturale.

La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di medie dimensioni legate al processo di lievitazione assolutamente naturale, senza aggiunta di lievito di birra.

Il prodotto è contenuto all'interno di uno stampo in carta pergamina grassata in cellulosa di paglia con fondo e fascia ondulati (pirottino) che ne permette la lievitazione verticale oltre a limitarne la perdita di umidità. Panettone tipo milano senza glassa.

Pasta di colore giallo paglierino con uvetta e canditi.

Multi-portion baked product made from naturally fermented yeast dough. Dough and rising obtained by semi-automatic production and control systems. Baking at a controlled temperature in a continuous oven. Slow, natural cooling at controlled temperature. The product has characteristics of high softness, digestibility and fragrance thanks to the slow natural leavening process. The internal structure presents a fine-mesh alveolation and may present possible medium-sized cavernous formations due to the absolutely natural leavening process, without the addition of brewer's yeast.

The product is contained inside a greased parchment paper mould in straw cellulose with a corrugated bottom and band that allows vertical leavening as well as limiting moisture loss.

Milan-type panettone without icing. Straw-coloured dough with sultanas and candied fruit.

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Basso senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, Uvetta sultanina (15,6%), **Burro**, Zucchero, Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Acqua, Scorzone di Arancia candita (6,9%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Cedro candito (2,2%): (Cedro, Sciroppo di glucosio -fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, **Latte** in Polvere, Sale, Burro di cacao, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: **Soia, Senape, Lupino, Mandorle, Nocciole.**

Ingredients

Wheat flour, Sultanas (15,6%), **Butter**, Sugar, Fresh **egg** yolk from barn hens, Water, Candied orange peels (6,9%): (Orange peels, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), Candied citron (2,2%): (Citron, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), Invert sugar syrup, Honey, Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, **Milk** powder, Salt, Cocoa butter, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain: **Soy, Mustard, Lupin, Almonds, Hazelnuts.**

NB: Gli ingredienti contenenti allergeni sono evidenziati in grassetto nell'elenco ingredienti, ai sensi dell'art 21, del Reg U.E. 1169/2011

NB: *Ingredients containing allergens are highlighted in bold in the list of ingredients, pursuant to article 21 of the EU Reg. 1169/2011*

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al Decreto 22/07/2005): **Art. 1 e Art. 7**

*Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 – amendments to the Decree 22/07/2005): **Art. 1 e Art. 7***

The typical Milanese Panettone, in the low version without the glaze, which concentrates the flavours and fragrances of Bonifanti dough, made with fresh eggs from barn hens, selected flours and first choice butter, in harmony with sultanas, candied orange and citron peels complemented by the softness of cocoa butter and the fragrance of vanilla berries from Madagascar.

TMC:

7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo

7 months end of the month from the date of production and in any case no later than April 30 of the following year

CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale

Storage:

Keep in a cool and dry place in the original packaging

CODIFICA DEL LOTTO DI

PRODUZIONE:

X 000

Production batch code:

La lettera **X** indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno.

*The letter **X** indicates the year of production, while the following number indicates the day of production from the beginning of the year.*

TRASPORTO:

Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.

Transport:

It does not require vehicles with insulation but in the case of naval transport it is necessary to use air-conditioned containers.

OGM:

Il prodotto non contiene ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati.

The product does not contain ingredients from genetically modified organisms.

HFSC:

Il Prodotto non Contiene High fructose corn syrup.

Product does not contain high fructose corn syrup.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

NUTRITION INFORMATION

Valori medi - Average Values (100g)

Energia - Energy	1575 KJ - 375 Kcal
Grassi - Fats	15 g
di cui Saturi - or which Saturates	9,2 g
Carboidrati - Carbohydrates	54 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	28 g
Proteine - Proteins	6,2 g
Sale - Salt	0,45 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE

Microbiological and chemical-physical characteristics

CBT a 30°C	< 3.000 ufc/g	Salmonella	Assente su 25 g
Muffe	< 100 ufc/g	Aw	< 0,86
Lieviti	< 100 ufc/g	Umidità	17-26% p/p
St. Aureus	< 100 ufc/g		

PRODOTTO CELLOPHANE

CODICE IDENTIFICATIVO

SMALTIMENTO

IMBALLO	MATERIALE		
PIROTTINO	CARTA	PAP 22	INDIFFERENZIATO
SACCHETTO	PLASTICA	PP 5	PLASTICA
LACCETTO	METALLO	C/FE 92	METALLO
Verifica le disposizioni del tuo comune			