PANETTONE ARANCIO CIOCCOLATO

PESO / Weight 750 g ℮

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con scorze di Arancia candite e gocce di Cioccolato, senza uvetta

Panettone, Oven baked Cake, With candied Orange peels and Chocolate Chips.

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.

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.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Scorzone di Arancia candita (18,7%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), **Burro**, Zucchero, Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Gocce di cioccolato (5,6%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Vaniglia naturale estratto), Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, 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: **Senape**, **Lupino**, **Mandorle**, **Nocciole**.

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

Ingredients

Wheat *flour, Candied orange peels (18,7%): (Orange peels, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate),* ***Butter****, Sugar, Fresh* ***egg*** *yolk from barn hens, Water, Natural Yeast Sourdough: (****Wheat*** *Flour, Water), Chocolate chips (5,6%): (Sugar, Cocoa Paste, Cocoa butter, Emulsifier:* ***Soy*** *lecithin, Natural vanilla extract), Invert sugar syrup, Honey, Fresh* ***egg*** *white from barn hens, Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids,* ***Milk*** *powder, Salt, Cocoa butter, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain:* ***Mustard****,* ***Lupin****,* ***Almonds****,* ***Hazelnuts****.*

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***

L'unione amata da chef, pasticceri e buongustai. All'interno del Panettone senza glassa si incontrano il burro di cacao, le bacche di vaniglia del Madagascar, le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate, il burro di prima scelta, i pezzetti di arancia candita e le gocce di cioccolato fondente extra.

Chefs, confectioners and gourmets are totally in love with this combination. Inside the Panettone glaze-free you can find the cocoa butter, the vanilla berries from Madagascar, the fresh barn eggs, selected flours, the first-choice butter together with bits of candied orange and extra-dark chocolate chips.

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: Storage: Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale
Keep in a cool and dry place in the original packaging

CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE: Production batch code: **X 000** 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: Transport: Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.
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	1604 Kj - 382 Kcal
Grassi - Fats	16 g
di cui Saturi - or which Saturates	10 g
Carboidrati - Carbohydrates	52 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	27 g
Proteine - Proteins	6,1 g
Sale - Salt	0,47 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

IMBALLO	MATERIALE	CODICE IDENTIFICATIVO	SMALTIMENTO
PIROTTINO	CARTA	PAP 22	INDIFFERENZIATO
SACCHETTO	PLASTICA	PP 5	PLASTICA
LACCETTO	METALLO	C/FE 92	METALLO

Verifica le disposizioni del tuo comune