



# PANETTONE FARCITO AL CIOCCOLATO

PESO / Weight 750 g e

## DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone farcito con crema al cacao e gocce di cioccolato, ricoperto di cioccolato e decorato con scaglette di cioccolato, senza uvetta e agrumi canditi.  
*Panettone, Oven baked Cake, filled with Chocolate Cream.*

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, 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, 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 ed alla grande quantità di burro.

La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di piccole dimensioni legate al processo di lievitazione naturale.

*Multi-dose baked leavened product made from dough made with naturally fermented yeast.*

*Doughs and leavenings obtained with semi-automatic production and control systems. Baking, inside a greased parchment paper mold in straw cellulose with a corrugated bottom and band (cup) which allows it to rise vertically as well as limiting the loss of humidity, at a controlled temperature in a continuous oven. Slow and natural cooling at controlled temperature.*

*The product has characteristics of high softness, digestibility and fragrance due to the slow natural leavening process and the large quantity of butter.*

*The internal structure has a fine mesh honeycomb and may have small cavernous formations linked to the natural leavening process.*

Tripla piacere di cioccolato: all'interno, oltre alle farine selezionate e burro di prima scelta con uova fresche, una cremosa farcitura al cioccolato; all'esterno è ricoperto da una glassa al cacao guarnita con granella di cioccolato.

## INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Gocce di cioccolato (17%): (Zuccheri, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di girasole; Aroma naturale di vaniglia), Crema al cacao (13%): (Sciroppo di glucosio, Acqua, Zucchero, Destrosio, Olio di girasole, **Latte** scremato in polvere, Cacao magro in polvere 3,5%, Alcool, Burro di cacao, Stabilizzante: pectina; Aromi naturali, Conservante: potassio sorbato; Sale), **Uova** fresche, **Burro**, Zucchero, Tuorlo d'**uova** fresche, Lievito naturale: (Farina di **frumento**, Acqua), **Latte** intero in polvere reidratato, Scaglette di copertura fondenti (3%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di **soia**, Aroma: vanillina), Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Sciroppo di glucosio, Aromi naturali, Sale, Burro di cacao.

Può contenere: **Senape, Lupino, Mandorle, Nocchie.**

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, Chocolate chips (17%): (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin; natural vanilla flavouring), Cocoa cream (13%): (glucose syrup, water, sugar, dextrose, sunflower oil, skimmed **milk** powder, low-fat cocoa powder 3,5%, alcohol, cocoa butter, stabiliser: pectin; natural flavouring, preservative: potassium sorbate; salt), **Fresh eggs, Butter**, Sugar, **Fresh egg** yolk, Natural yeast: (**wheat** flour, water), Rehydrated whole **milk** powder, Dark chocolate flakes (3%): (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin; flavouring: vanillin), Emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, Glucose syrup, Natural flavourings, Salt, Cocoa butter.

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 and Art.7**

*A triple chocolate ecstasy: inside, apart from the selected flours, the first-choice butter and the fresh eggs, a creamy chocolate filling; outside a cocoa glaze garnished with dark chocolate grains.*

<b>TMC:</b>	7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo <i>7 months end of the month from the date of production and in any case no later than April 30 of the following year</i>
<b>CONSERVAZIONE:</b>	Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale
<b>Storage:</b>	<i>Keep in a cool and dry place in the original packaging</i>
<b>CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE:</b>	La lettera <b>X</b> indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno.
<b>Production batch code:</b>	<b>X 000</b> <i>The letter X indicates the year of production, while the following number indicates the day of production from the beginning of the year.</i>
<b>TRASPORTO:</b>	Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.
<b>Transport:</b>	<i>It does not require vehicles with insulation but in the case of naval transport it is necessary to use air-conditioned containers.</i>

**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	1998 Kj - 478 Kcal
Grassi - Fats	26 g
di cui Saturi - or which Saturates	10 g
Carboidrati - Carbohydrates	53 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	19 g
Proteine - Proteins	7,3 g
Sale - Salt	0,36 g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE Microbiological and chemical-physical characteristics

CBT a 30°C	< 1.000 ufc/g	Aw	< 0,86
Muffe	< 100 ufc/g	Umidità	17-26% p/p
Lieviti	< 100 ufc/g	pH	5,0 ± 0,5
Enterobatteri	< 10 ufc/g	Acidità (Ac. Lattico)	0,28% ± 0,1
Salmonella	Assente su 25 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