



PANETTONE FARCITO AL PISTACCHIO

PESO / Weight 750 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone Farcito di crema con "Pistacchio verde di Bronte DOP" e ricoperto di cioccolato bianco e granelle di "Pistacchio verde di Bronte DOP", senza agrumi canditi e uvetta.

Panettone filled with "Bronte green Pistachio PDO" cream, covered with white chocolate and "Bronte green Pistachio PDO" grains, without candied citrus and sultanas.

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.

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

Oltre alle farine selezionate, burro di prima scelta e uova fresche, troviamo all'interno, una cremosa farcitura alla crema pistacchio con profumazione alla mandorla e fiori d'arancio; ricoperto da una glassa al cacao e decorato con granelle di pistacchio.

INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, Crema con "**Pistacchio** verde di Bronte DOP" (16%): (Sciroppo di glucosio, Zucchero, Acqua, **Latte** scremato in polvere, Pasta di "**Pistacchio** verde di Bronte DOP" 4%, Olio di girasole, Alcool, **Panna** in polvere, Aromi, Gelificante: pectina; Conservante: potassio sorbato; Sale, Coloranti: concentrato di carota-zucca e spirulina), **Uova** fresche, Zucchero, **Burro**, Cioccolato bianco (6,7%): (Zucchero, Burro di cacao, **Latte** intero in polvere, Emulsionante: lecitina di **soia**; Estratto naturale di vaniglia), Tuorlo d'**uova** fresche, Lievito naturale: (Farina di **frumento**, acqua), **Latte** intero in polvere reidratato, Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, Granella di "**Pistacchio** verde di Bronte DOP" (1,6%), Sciroppo di glucosio, Aromi, Burro di cacao, Sale.
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

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

In addition to the selected flours, first choice butter and fresh eggs, there is a creamy filling with pistachio cream inside, with almond and orange blossom fragrance; covered with chocolate glaze and decorated with white chocolate chips.

Ingredients

Wheat flour, Cream with "**Pistacchio** verde di Bronte PDO" (16%): (glucose syrup, sugar, water, skimmed **milk** powder, "**Pistacchio** verde di Bronte PDO" paste 4%, sunflower oil, alcohol, powdered **cream**, flavourings, gelling agent: pectin; preservative: potassium sorbate; salt, dyes: carrot- pumpkin and spirulina concentrate), Fresh **eggs**, Sugar, **Butter**, White chocolate (6,7%): (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, emulsifier: **soy** lecithin; natural Vanilla extract), Fresh **egg** yolk, Natural yeast: (**wheat** flour, water), Rehydrated whole **milk** powder, Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, "**Pistacchio** verde di Bronte PDO" grains (1,6%), Glucose syrup, Flavourings, Cocoa butter, Salt.

*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*

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	1611 Kj - 384 Kcal
Grassi - Fats	18 g
di cui Saturi - or which Saturates	10 g
Carboidrati - Carbohydrates	48 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	26 g
Proteine - Proteins	7,2 g
Sale - Salt	0,63 g

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

CBT a 30°C	< 1.000 ufc/g	Aw	< 0,88
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