



# PANETTONE AMARENA

PESO / Weight 1000 g e



## DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con ciliegie amarenate candite, senza uvetta e scorze di agrumi candite.

*Panettone, Oven baked Cake, With Half Candied Cherry.*

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 mezze ciliegie amarenate candite, senza uvetta e scorze di agrumi candite.

*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-style Panettone without icing. Straw yellow paste with Half Candied Cherry, without raisins and candied citrus peel.*

Una delizia per i cultori dei sapori preziosi: invece dell'uvetta i cubetti di limone candito sono accompagnati da gocce di cioccolato bianco, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, miele e bacche di vaniglia del Madagascar.

## INGREDIENTI

Farina di **Fruento**, Mezze Ciliegie Amarenate candite (19%): [Ciliegie 48%, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Saccarosio, Succo di amarena concentrato 5%, Correttore di acidità: Acido citrico, Colorante: Enocianina E163, Aromi; Conservante: **Anidride solforosa E220** (come residuo)], **Burro**, Zucchero, Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Fruento**, Acqua), Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Sciroppo di Zucchero invertito, **Latte** in Polvere, Sale, Aromi, Bacche di vaniglia del Madagascar. Può contenere: **Soia, 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, Half Candied Cherry Pieces (19%): [Cherries 48%, Glucose-Fructose Syrup, Sucrose, Concentrated Black Cherry Juice 5%, Acidity corrector: Citric Acid, Colouring: Enocyanin E163, Flavours, Preservative: **Sulfur dioxide E220** (as residue)], **Butter**, Sugar, Fresh **egg** yolk from barn hens, Water, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat Flour, Water**), Honey, Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, Fresh **egg** white from barn hens, Invert sugar syrup, **Milk powder**, Salt, Flavours, Vanilla beans from Madagascar. May Contain: **Soy, 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 delight for lovers of precious flavours: instead of raisins and candied citrus peel, the Half Candied Cherry, fresh eggs from barn hens, selected flours and first choice butter, honey and vanilla beans from Madagascar.*

<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	1551 Kj - 369 Kcal
Grassi - Fats	15 g
di cui Saturi - or which Saturates	9,5 g
Carboidrati - Carbohydrates	51 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	24 g
Proteine - Proteins	6,4 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

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