



PANETTONE GLASSATO SENZA CANDITI

PESO / Weight 1000 g e



DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con glassa alle nocciole e granella di zucchero, senza Scorze di Agrumi Candite.
Panettone, Oven Baked Cake, With Sultanas, Covered with hazelnut glaze and sugar grains.

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.

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.

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

Per la preparazione di questo delicato dolce vengono utilizzati solo ingredienti selezionati, quali farine, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra; è privo della frutta candita ma viene arricchito dalla dolcezza aromatica dell'uva sultanina, del burro di cacao e delle bacche di vaniglia del Madagascar ricoperto dall'inimitabile glassa di nocciole

INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, Uvetta sultanina (18,2%), Zucchero, **Burro**, Granella di zucchero (6,4%), Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Acqua, Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Nocciole** (1,3%), Sciroppo di Zucchero invertito, Farina di riso e **grano** precotte, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **Frumento**), **Latte** in Polvere, Sale, Burro di cacao, **Mandorle** amare (0,3%), Amido di riso, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: **Soia, Senape, Lupino, Noci, Anacardi, Pistacchi.**

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, **Sultanas** (18,2%), **Sugar**, **Butter**, **Sugar grains** (6,4%), **Fresh egg** yolk from barn hens, **Natural Yeast Sourdough**: (**Wheat Flour**, **Water**), **Water**, **Fresh egg** white from barn hens, **Hazelnuts** (1,3%), **Invert sugar syrup**, **Pre-cooked rice and wheat flour**, **Honey**, **Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids**, **Icing sugar**: (**Sugar**, **Wheat starch**), **Milk powder**, **Salt**, **Cocoa butter**, **Bitter Almonds** (0,3%), **Rice starch**, **Natural citrus fruits flavour**, **Vanilla beans from Madagascar**. - **May Contain: Soy, Mustard, Lupin, Walnuts, Cashews, Pistachios.**

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

As far as the processing of this delicate pastry is concerned, selected products such as flours, a first-choice butter and fresh barn eggs are used only. It is candid fruit-free, but it is enriched with the aromatic sweetness of the sultana raisin, cocoa butter and vanilla berries from Madagascar and covered with the unique glaze of hazelnuts.

TMC:	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>
CONSERVAZIONE:	Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale
Storage:	<i>Keep in a cool and dry place in the original packaging</i>
CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE:	La lettera X indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno.
Production batch code:	X 000 <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>
TRASPORTO:	Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.
Transport:	<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	1604 Kj - 381 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	8,2 g
Carboidrati - Carbohydrates	57 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	35 g
Proteine - Proteins	6,1 g
Sale - Salt	0,37 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