



PANETTONE PERA E CIOCCOLATO

PESO / Weight 1000 g e



DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone milanese con Gocce di Cioccolato Fondente e Pera Candita, senza Uvetta e Scorze di Agrumi Candite.
Panettone, Oven Baked Cake, With candied Pear Pieces 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. Pasta di colore marroncino con gocce di cioccolato fondente e pera candita.

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. Brownish paste with dark chocolate chips and candied pear pieces.

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 pera candita e le gocce di cioccolato fondente extra.

INGREDIENTI

Farina di **Fruento**, Pere candite (16,2%): (Pere, 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 **Fruento**, Acqua), Gocce di cioccolato (5,8%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Vaniglia naturale estratto), Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Latte** in Polvere, Sale, Burro di cacao, Aroma naturale di pera, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: **Senape, lupini, 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 Pears (16,2%): (Pears, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), Butter, Sugar, Fresh Egg yolk from barn hens, Water, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Chocolate chips (5,8%): (Sugar, Cocoa Paste, Cocoa butter, Emulsifier: Soya lecithin, Natural vanilla extract), Invert sugar syrup, Honey, Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, Fresh Egg white from barn hens, Milk powder, Salt, Cocoa butter, Natural pears 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 and Art.7***

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 pear and extra-dark chocolate chips.

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. <i>The product does not contain ingredients from genetically modified organisms.</i>
HFSC:	Il Prodotto non Contiene High fructose corn syrup. <i>Product does not contain high fructose corn syrup.</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values (100g)	
Energia - Energy	1594 Kj - 380 Kcal
Grassi - Fats	16 g
di cui Saturi - or which Saturates	10 g
Carboidrati - Carbohydrates	51 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	24 g
Proteine - Proteins	6,4 g
Sale - Salt	0,43 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 CODICE IDENTIFICATIVO			
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			