



PANETTONE CILIEGIA E CIOCCOLATO

PESO / Weight 1000 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone milanese con Gocce di Cioccolato Fondente e Ciliegie Candite, senza Uvetta e Scorze di Agrumi Candite.

Panettone, Oven Baked Cake, With candied Cherry 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 ciliegia 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 cherry.

Un abbinamento imperdibile; senza glassa, l'impasto è reso indimenticabile dall'incontro fra ciliegie candite e gocce di cioccolato fondente extra che si sommano alla delicatezza del burro di cacao, delle bacche di vaniglia del Madagascar, delle uova fresche di galline allevate a terra, delle farine selezionate e del burro di prima scelta.

INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, Mezze ciliegie candite (17,5%): (Mezze ciliegie 49%, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Saccarosio, Succo di limone Concentrato, Concentrato di carota nera), **Burro**, Zucchero, Tuorlo d'**Uovo** fresco da galline allevate a terra, Gocce di cioccolato (7,2%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Vaniglia naturale estratto), Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Acqua, Miele, Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Sciroppo di Zucchero invertito, **Latte** in Polvere, Sale, Burro di cacao, Aromi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - 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, Half candied cherry pieces (17,5%): (Half cherries 49%, Glucose - fructose syrup, Sucrose, Lemon juice concentrate, Black carrot concentrate), **Butter**, Sugar, Fresh egg yolk from barn hens, Chocolate chips (7,2%): (Sugar, Cocoa Paste, Cocoa butter, Emulsifier: **Soya lecithin**, Natural vanilla extract), Natural Yeast Sourdough: (**Wheat Flour**, Water), Water, Honey, Fresh **Egg** white from barn hens, Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, Invert sugar syrup, **Milk powder**, Salt, Cocoa butter, Flavours, 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**

A unique combination that you can't miss; since it is glaze-free, the dough is made so special by mixing candied cherries and extra-dark chocolate chips in addition to the refinement of the cocoa butter, the vanilla berries from Madagascar, the fresh barn eggs, the selected flours and the first-choice butter.

TMC:

7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo

CONSERVAZIONE:

7 months end of the month from the date of production and in any case no later than April 30 of the following year

Storage:

Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale

Keep in a cool and dry place in the original packaging

CODIFICA DEL LOTTO DI

PRODUZIONE:

Production batch code:

X 000

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.

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values (100g)	
Energia - Energy	1635 Kj - 390 Kcal
Grassi - Fats	17 g
di cui Saturi - or which Saturates	11 g
Carboidrati - Carbohydrates	52 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	26 g
Proteine - Proteins	6,3 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

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