



# COLOMBA FARCITA AL PISTACCHIO

PESO / Weight 750 g e

## DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

*Colomba farcita di crema con "Pistacchio verde di Bronte DOP" e ricoperto di cioccolato bianco e decorato con granelle di "Pistacchio verde di Bronte DOP", senza scorze di agrumi candite e glassatura.*

*Colomba filled with "Pistacchio verde di Bronte DOP" cream, covered with white chocolate and "Pistacchio verde di Bronte DOP" grains, without candied citrus and glaze.*

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.*

Soffice colomba lievitata naturalmente farcita con golosa crema al pistacchio e ricoperta da una croccante glassa di cioccolato bianco e granella 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, Gellificante: 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

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al Decreto 22/07/2005): **Art. 3 e Art. 7**

*Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 – amendments to the Decree 22/07/2005): **Art. 3 and Art. 7***

*Soft naturally leavened colomba cake filled with delicious pistachio cream and covered with a crunchy white chocolate glaze and chopped pistachios.*

## Ingredients

Wheat flour, "**Pistacchio** verde di Bronte PDO" cream (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, Emulsifier: mono-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:** 6 mesi dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Giugno  
*6 months end of the month from the date of production and in any case no later than June 30*

**CONSERVAZIONE:** **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:** **Transport:** Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.  
*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	1549 Kj - 370 Kcal
Grassi - Fats	18 g
di cui Saturi - or which Saturates	10,0 g
Carboidrati - Carbohydrates	45 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	25 g
Proteine - Proteins	6,6 g
Sale - Salt	0,47 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