



COLOMBA FARCITA AL LIMONE

PESO / Weight 750 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Colomba senza scorze di agrumi canditi e glassatura, farcita con crema al limone e bagna al limone.
Colomba with Lemon Cream 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.

Una vera specialità, solo farine selezionate e uova fresche, senza scorze di agrumi canditi e glassatura, troviamo all'interno di questa colomba, una farcitura con delicata crema al limone, da spolverare con zucchero a velo per il tocco finale.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Crema al limone (17%): [zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, infuso di limone 5% (Alcool, scorze di limoni)], **latte** scremato in polvere, aromi naturali, addensanti: pectina, conservanti: sorbato di potassio], **Uova** fresche, Zucchero, **Burro**, Bagna al limone (6%): (acqua, zucchero, alcool, infuso di limone 5%, succo di limone, aromi), **Latte** intero fresco pastorizzato, Lievito naturale (Farina di **frumento**, Acqua), Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Fruttosio, Lievito di birra, Aromi. Ingredienti della bustina di zucchero a velo (2%): Zucchero, Amido di **grano**, Aromi. Può contenere: **Soia, Senape, Lupino, Mandorle, Nocciole.**

Ingredients

Wheat flour, lemon flavouring cream (17%): [Sugar, Water, Glucose-Fructose syrup, lemon infusion 5% (Alcohol, Lemon peels)], Skimmed **milk** powder, Natural flavours, Thickeners: Pectin, Preserving agent: Potassium sorbate], Fresh **Eggs**, Sugar, **Butter**, Lemon flavouring syrup (6%): (Water, Sugar, Alcohol, Lemon infusion 5%, Lemon juice, Flavours), Whole fresh pasteurized **Milk**, Natural yeast: (**Wheat** flour, Water), Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Salt, Fructose, Beer yeast, Flavours. Ingredients packet icing sugar (2%): Sugar, **Wheat** starch, Flavours. May Contain: **Soy, Mustard, Lupin, Almonds, Hazelnuts.**

NB: Gli ingredienti contenenti allergeni sono evidenziati in grassetto nell'elenco ingredienti, ai sensi dell'art 21, del Reg. U.E. 1169/2011

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. 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**

A real specialty, only selected flours and fresh eggs, without candied citrus peel and frosting, we find inside this Colomba, a filling with delicate lemon cream, to be sprinkled with icing sugar for the final touch.

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: Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale
Storage: Keep in a cool and dry place in the original packaging

CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE: X 000
Production batch code: 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.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values (100g)	
Energia - Energy	1477 Kj – 351 Kcal
Grassi - Fats	13 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,8 g
Carboidrati - Carbohydrates	52 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	24 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	OTHER 7	PLASTICA
LACCETTO	METALLO	C/FE 92	METALLO

Verifica le disposizioni del tuo comune