



COLOMBA ARANCIO E CIOCCOLATO

PESO / Weight 750 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Colomba con scorze di Arancia candite e gocce di Cioccolato, senza uvetta.
Colomba, Oven Baked Easter Cake, with candied Orange peels and Chocolate chips, coated with Hazelnut glaze, Almonds 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.

L'impasto tradizionale della Colomba si amalgama con le scorze di arancia candita e le gocce di cioccolato fondente. Ricoperto da una glassa di nocciole e granella di zucchero.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Scorzone di Arancia candita (14,1%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Zucchero, **Burro**, Granella di zucchero (7,4%), Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Gocce di cioccolato (3,4%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**; Vaniglia naturale estratto), Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Mandorle** (2,5%), **Nocciole** (1,6%), Farina di riso e riso precotto, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **frumento**), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, **Mandorle** amare (0,4%), Burro di cacao, **Latte** in Polvere, Sale, Amido di riso, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

Può contenere: **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

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**

The traditional Colomba dough is combined with candied orange peel and dark chocolate chips. It's topped with a hazelnut glaze and sugar grains.

Ingredients

*Wheat flour, Candied orange peels (14,1%): (Orange peels, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Sugar, **Butter**, Sugar grains (7,4%), Fresh **egg** yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat Flour**, Water), Chocolate chips (3,4%): (Sugar, Cocoa Paste, Cocoa butter, Emulsifier: **Soy** lecithin; Natural vanilla extract), Fresh **egg** white from barn hens, **Almonds** (2,5%), **Hazelnuts** (1,6%), Rice flour and Pre-cooked rice, Invert sugar syrup, Honey, Icing sugar: (Sugar, **wheat** starch), Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Bitter **Almonds** (0,4%), Cocoa butter, **Milk** powder, Salt, Rice starch, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*

May Contain: **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*

TMC:	6 mesi dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Giugno <i>6 months end of the month from the date of production and in any case no later than June 30</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	1648 Kj – 392 Kcal
Grassi - Fats	16 g
di cui Saturi - or which Saturates	8,4 g
Carboidrati - Carbohydrates	56 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	34 g
Proteine - Proteins	6,1 g
Sale - Salt	0,39 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			