



PANETTONE FARCITO AL CIOCCOLATO

PESO / Weight 850 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone farcito con crema al cioccolato e ricoperto di cioccolato, senza uvetta e scorze di agrumi candite.
Panettone, Oven baked Cake, filled with Chocolate Cream.

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, 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, 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 ed alla grande quantità di burro.

La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di piccole dimensioni legate al processo di lievitazione naturale.

Multi-dose baked leavened product made from dough made with naturally fermented yeast.

Doughs and leavenings obtained with semi-automatic production and control systems. Baking, inside a greased parchment paper mold in straw cellulose with a corrugated bottom and band (cup) which allows it to rise vertically as well as limiting the loss of humidity, at a controlled temperature in a continuous oven. Slow and natural cooling at controlled temperature.

The product has characteristics of high softness, digestibility and fragrance due to the slow natural leavening process and the large quantity of butter.

The internal structure has a fine mesh honeycomb and may have small cavernous formations linked to the natural leavening process.

Tripla piacere di cioccolato: all'interno, oltre alle farine selezionate e burro di prima scelta con uova fresche, una cremosa farcitura al cioccolato; all'esterno è ricoperto da una glassa al cacao guarnita con granella di cioccolato.

INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, Crema al cioccolato (15,5%): (Sciroppo di glucosio, Acqua, Cioccolato 20% [cacao, zucchero, burro di cacao], zucchero, destrosio, **Burro**, alcool, addensanti: Pectina, Aromi), Cioccolato (13%): (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, **Burro**, Emulsionanti: lecitina di **Soia**), **Uova** fresche, Zucchero, **Burro**, **Latte** intero fresco pastorizzato, Lievito naturale (contiene **Frumento**), Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Fruttosio, Aromi. 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

Ingredients

Wheat Flour, **Chocolate Cream** (15,5%): (Glucose Syrup, Water, **Chocolate** 20% [Cocoa, Sugar, **Cocoa Butter**], Sugar, Dextrose, **Butter**, Alcohol, Thickener: Pectin, Flavours), **Chocolate** (13%): (Cocoa Mass, Sugar, **Cocoa Butter**, **Butter**, Emulsifiers: **Soya Lecithin**), Fresh **Eggs**, Sugar, **Butter**, Whole Fresh Pasteurized **Milk**, Natural Yeast (contains **Wheat**), Emulsifiers: mono-and diglycerides of fatty acids, Salt, Fructose, Flavours. - 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 triple chocolate ecstasy: inside, apart from the selected flours, the first-choice butter and the fresh eggs, a creamy chocolate filling; outside a cocoa glaze garnished with dark chocolate grains.

TMC:

7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo
7 months end of the month from the date of production and in any case no later than April 30 of the following year

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

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.

Production batch code:

Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.

TRASPORTO:

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	1606 Kj - 383 Kcal
Grassi - Fats	18 g
di cui Saturi - or which Saturates	11 g
Carboidrati - Carbohydrates	48 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	26 g
Proteine - Proteins	6,2 g
Sale - Salt	0,35 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE

Microbiological and chemical-physical characteristics

CBT a 30°C	< 1.000 ufc/g	Aw	< 0,86
Muffe	< 100 ufc/g	Umidità	17-26% p/p
Lieviti	< 100 ufc/g	pH	5,0 ± 0,5
Enterobatteri	< 10 ufc/g	Acidità (Ac. Lattico)	0,28% ± 0,1
Salmonella	Assente su 25 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