



PANETTONE FARCITO AL PISTACCHIO

PESO / Weight 850 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone farcito con crema al pistacchio e ricoperto di cioccolato, senza uvetta e scorza di agrumi candite.
Panettone with pistachio cream, covered with chocolate and decorated with white chocolate flakes, without sultanas and candied citrus peel.

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.

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al Decreto 22/07/2005): **Art. 1 e Art.7**

Oltre alle farine selezionate, burro di prima scelta e uova fresche, troviamo all'interno, una cremosa farcitura alla crema pistacchio con profumazione alla mandorla e fiori d'arancio; ricoperto da una glassa al cacao e decorato con scagliette di cioccolato bianco.

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:

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.

INGREDIENTI

Farina di **Fruento**, **Uova** fresche, Crema al **Pistacchio** (12%): (Sciroppo di glucosio, Zucchero, Acqua, Pasta di **pistacchio** 8%, Olio di girasole alto oleico, **Latte** scremato in polvere, Tuorlo **d'uova**, Alcool, Aromi, Addensanti: pectina, Conservanti: Sorbato di potassio, Concentrato di carota, Zucca, Spirulina), Zucchero, Cioccolato (8,5%): (Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, **Burro**, Emulsionanti: lecitina di **Soia**), **Burro**, Bagna fior d'arancio e mandorla (5%): (acqua, sciroppo di glucosio, alcool, aromi), **Latte** intero fresco pastorizzato, Scagliette di cioccolato bianco (3%): (Zucchero, **Latte** intero in polvere, Burro di cacao, Emulsionanti: lecitina di **soia**, Vanillina), Lievito naturale (contiene **frumento**), Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Fruttosio, Aromi. – 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, fresh **eggs**, **pistachio** cream (12%): (glucose syrup, sugar, water, **pistachio** paste (8%), High oleic sunflower oil, **Skimmed milk powder**, **Egg yolk**, **Alcohol**, **Flavours**, **Thickeners: pectin**, **Preserving agent: Potassium sorbate**, **Carrot concentrate**, **Pumpkin**, **Spirulina**), **Sugar**, **Chocolate** (8,5%): (**Cocoa paste**, **Sugar**, **Cocoa butter**, **Butter**, **Emulsifiers: soy lecithin**), **Butter**, **Orange and almond syrup** (5%): (**water**, **glucose syrup**, **alcohol**, **flavorings**), **whole fresh pasteurized milk**, **white chocolate flakes** (3%): (**sugar**, **whole milk powder**, **cocoa butter**, **emulsifiers: Soya lecithin**, **vanillin**), **Natural yeast** (contains **wheat**), **Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids**, **Salt**, **Mustard**, **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*

Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 – amendments to the Decree 22/07/2005): Art. 1 and Art.7

In addition to the selected flours, first choice butter and fresh eggs, there is a creamy filling with pistachio cream inside, with almond and orange blossom fragrance; covered with chocolate glaze and decorated with white chocolate chips.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION

Valori medi - Average Values (100g)

Energia - Energy	1604 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	25 g
Proteine - Proteins	6,3 g
Sale - Salt	0,34 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