



PANETTONE CAPPUCCINO

PESO / Weight 750 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone al Cappuccino, con pezzi di Cioccolato al latte e Caffé, senza uvetta e scorze di agrumi candite.
Panettone, Oven baked Cake, with Milk Chocolate Chips and Coffee.

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. Panettone tipo milano senza glassa. Pasta di colore marroncino con gocce di cioccolato al latte e caffè in pasta.

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.

Milan-style Panettone without icing. Brownish paste with milk chocolate chips and Coffee in pasty.

Uno dei gusti preferiti e più popolari al mondo, un sapore intenso con un sentore leggero di dolcezza. All'interno, pezzetti di cioccolato al latte ed il caffè arricchiscono l'impasto, insieme alle farine selezionate, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Gocce di Cioccolato al Latte (22,6%): (Zucchero, Burro di cacao, **Latte** in Polvere Intero, Pasta di cacao, Emulsionante: Lecitina di **soia**, Vaniglia naturale estratto), **Burro**, Zucchero, Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Caffè in pasta (1,1%): (Caffè tostato, **Nocciole**, Olio vegetale di: girasole, Maltodestrine, Emulsionante: Lecitina di **soia**, aromi), Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, **Latte** in Polvere, Sale, Burro di cacao, Aroma naturale di caffè, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: **Senape**, **Lupino**, **Mandorle**.

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, Milk Chocolate Chips (22,6%): (Sugar, Cocoa Butter, Whole **Milk Powder**, Cocoa Paste, Emulsifier: **Soya lecithin**, Natural Vanilla Extract), **Butter**, Sugar, Fresh **egg yolk** from barn hens, Water, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat Flour**, Water), Coffee in pasty (1,1%): (Roasted coffee, Hazelnuts, Vegetable oil: Sunflower, Maltodextrin, Emulsifier: **Soya lecithin**, Flavours), Invert sugar syrup, Honey, Fresh **Egg white** from barn hens, Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, **Milk powder**, Salt, Cocoa butter, Natural coffee flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain: **Mustard**, **Lupin**, **Almonds**.

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**

One of the world's favourite and most popular flavours, an intense flavor with a light hint of sweetness. Inside, pieces of milk chocolate and coffee enrich the dough, along with selected flours, first choice butter and fresh eggs from barn hens.

TMC:	7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo <i>7 months end of the month from the date of production and in any case no later than April 30 of the following year</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. <i>The product does not contain ingredients from genetically modified organisms.</i>
HFSC:	Il Prodotto non Contiene High fructose corn syrup. <i>Product does not contain high fructose corn syrup.</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values (100g)	
Energia - Energy	1787 Kj - 427 Kcal
Grassi - Fats	22 g
di cui Saturi - or which Saturates	14 g
Carboidrati - Carbohydrates	49 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	26 g
Proteine - Proteins	7,1 g
Sale - Salt	0,43 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 CODICE IDENTIFICATIVO			
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			