



PANETTONE GLASSATO PERA PESCA

PESO / Weight 1000 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con glassa alle nocciole, mandorle intere e granella di zucchero, con Pera e Pesca Candite, senza Uvetta e Scorze di Agrumi Candite
Panettone, Oven baked Cake, with candied Pears and Peaches, covered with hazelnut and almonds glaze, 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.

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

Sapori semplici che danno vita a un'unione sorprendentemente gustosa: polpa di pera e pesca candita all'interno di un Panettone con glassa di nocciole. Le farine selezionate, il burro di prima scelta, le uova fresche di galline allevate a terra, il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar si amalgamano perfettamente a questi sapori genuini.

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

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.

INGREDIENTI

Farina di **Fruento**, Zucchero, Pesche candite (10,6%): (Pesche, Sciroppo di glucosio-Fruento, Zucchero, Succo di Limone concentrato), **Burro**, Pere candite (7,6%): (Pere, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Granella di zucchero (7,3%), Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Fruento**, Acqua), Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Mandorle** (1,8%), **Nocciole** (1,2%), Farina di riso e **grano** precotte, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **Fruento**), Sciroppo di Zucchero invertito, **Latte** in Polvere, Sale, Burro di cacao, **Mandorle** amare (0,3%), Amido di riso, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: **Soia, 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

Ingredients

Wheat flour, Sugar, Candied Peaches (10,6%): (Peaches, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), Butter, Candied Pears (7,6%): (Pears, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), Sugar grains (7,3%), Fresh egg yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Fresh egg white from barn hens, Almonds (1,8%), Hazelnuts (1,2%), Pre-cooked rice and Wheat flour, Honey, Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Icing sugar: (Sugar, Wheat starch), Invert sugar syrup, Milk powder, Salt, Cocoa butter, Bitter Almonds (0,3%), Rice starch, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain: Soy, 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

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

Very simply tastes which bring a surprising and tasty combination to life: pear pulp and candied peach flavour the dough of a Panettone hazelnuts glazed. The selected flours, the first-choice butter, the fresh barn eggs, the cocoa butter and the vanilla berries from Madagascar perfectly mixed up with these genuine tastes.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

NUTRITION INFORMATION

Valori medi - Average Values (100g)

Energia - Energy	1593 Kj - 379 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,9 g
Carboidrati - Carbohydrates	56 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	32 g
Proteine - Proteins	6,0 g
Sale - Salt	0,36 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