



PANETTONE GLASSATO AL CIOCCOLATO

PESO / Weight 1000 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con glassa alle nocciole e Gocce di Cioccolato Fondente, senza Uvetta e Scorze di Agrumi Candite.
Panettone, Oven baked Cake, with Chocolate Chips and Hazelnuts glaze.

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**

In questa gustosa ricetta Bonifanti propone un Panettone con nocciole e cioccolato: un abbinamento che ha fatto la storia delle delizie piemontesi. Fuori, croccante glassa alle nocciole arricchita da mandorle; dentro, le squisite gocce di cioccolato fondente, la pasta e il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar incontrano le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra.

INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, Gocce di cioccolato (17,9%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Vaniglia naturale estratto), Zucchero, **Burro**, Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Acqua, Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Nocciole** (1,3%), Sciroppo di Zucchero invertito, Farina di riso e **grano** precotte, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **Frumento**), **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: **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, **Chocolate chips** (17,9%): (Sugar, Cocoa Paste, Cocoa butter, Emulsifier: **Soya lecithin**, Natural vanilla extract), Sugar, **Butter**, Fresh **egg** yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat Flour**, Water), Water, Fresh **egg** white from barn hens, **Hazelnuts** (1,3%), Invert sugar syrup, Pre-cooked rice and **Wheat flour**, Honey, Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Icing sugar: (Sugar, **Wheat starch**), **Milk powder**, Salt, Cocoa butter, Bitter **Almonds** (0,3%), 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*

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 this tasty recipe, the traditional Panettone, with his dough which is made up of flours, a first-choice butter and fresh barn eggs, is flavoured with sultana raisin, oranges and citrons' crystallized rinds, cocoa butter, vanilla berries from Madagascar and finally covered with a glaze of hazelnuts and whole almonds.

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:

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.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

NUTRITION INFORMATION

Valori medi - Average Values (100g)

Energia - Energy	1762 Kj - 421 Kcal
Grassi - Fats	21 g
di cui Saturi - or which Saturates	13 g
Carboidrati - Carbohydrates	50 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	27 g
Proteine - Proteins	6,9 g
Sale - Salt	0,42 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