



# PANETTONE GLASSATO CAFFÈ CIOCCOLATO

PESO / Weight 1000 g e

## DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con glassa alle nocciole e polvere di Caffè, con Gocce di Cioccolato Fondente e Caffè, senza Uvetta e Scorze di Agrumi Candite.

*Panettone, Oven baked Cake, with Powdered Coffee and Chocolate Chips, covered with hazelnut glaze 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.

*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**

Già dalla glassa si percepisce un inedito e piacevole aroma di caffè in pasta. All'interno, pezzetti di cioccolato fondente arricchiscono l'impasto, con farine selezionate, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra, insaporito al caffè.

Il burro di cacao, le mandorle amare e le bacche di vaniglia del Madagascar arricchiscono di profumi il gusto della glassa di nocciola.

## INGREDIENTI

Farina di **Fruento**, Gocce di cioccolato (18,7%): (Zuccheri, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Vaniglia naturale estratto), Zucchero, **Burro**, Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Fruento**, Acqua), Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Caffè tostato in polvere (1,7%), **Nocciole** (1,3%), Sciroppo di Zucchero invertito, Farina di riso e **grano** precotte, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Caffè in pasta (0,6%): (Caffè tostato, **Nocciole**, Olio vegetale di girasole, Maltodestrine, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, aromi), Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **Fruento**), **Latte** in Polvere, Sale, Burro di cacao, **Mandorle** amare (0,3%), Amido di riso, Aroma naturale di caffè, 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

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

## Ingredients

**Wheat flour, Chocolate chips** (18,7%): (Sugar, Cocoa Paste, Cocoa butter, Emulsifier: **Soya lecithin, Natural vanilla extract**), Sugar, **Butter, Fresh egg yolk** from barn hens, Water, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat Flour, Water**), Fresh **egg white** from barn hens, **Roasted coffee powder** (1,7%), **Hazelnuts** (1,3%), Invert sugar syrup, Pre-cooked rice and **Wheat flour, Honey, Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Coffee in pasty** (0,6%): (Roasted coffee, **Hazelnuts, Vegetable oil: Sunflower, Maltodextrin, Emulsifier: Soya lecithin, Flavours**), **Icing sugar:** (Sugar, **Wheat starch**), **Milk powder, Salt, Cocoa butter, Bitter Almonds** (0,3%), Rice starch, Natural coffee 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

*You can perceive an original coffee aroma in the dough from the glaze yet. Inside, together with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs, bits of dark chocolate enriched the dough coffee flavoured. The cocoa butter, the bitter almonds and the vanilla berries from Madagascar season the taste of the hazelnuts glaze.*

<b>TMC:</b>	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>
<b>CONSERVAZIONE:</b>	Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale
<b>Storage:</b>	<i>Keep in a cool and dry place in the original packaging</i>
<b>CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE:</b>	La lettera <b>X</b> indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno.
<b>Production batch code:</b>	<b>X 000</b> <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>
<b>TRASPORTO:</b>	Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.
<b>Transport:</b>	<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.  
*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	1742 Kj - 416 Kcal
Grassi - Fats	21 g
di cui Saturi - or which Saturates	12 g
Carboidrati - Carbohydrates	49 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	26 g
Proteine - Proteins	7,0 g
Sale - Salt	0,38 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