



PANETTONE AI MARRON GLACÉS

PESO / Weight 1000 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con pezzi di Marron glacés, senza Uvetta e scorze di agrumi canditi.
Panettone, Oven Baked Cake, with Pieces of Marrons Glacé (Chestnuts).

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 giallo paglierino con pezzi di marron glacés, senza uvetta e scorze di agrumi candite.

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. Straw-yellow paste with pieces of marron glacés, without raisins and candied citrus peel.

Una delizia per i cultori dei sapori preziosi: invece dei canditi e dell'uvetta una miriade di marrons glacés a tocchetti, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, miele, burro di cacao e bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, Marrons glacés in cubetti (21,1%): (Castagne pelate a vapore 61%, Saccarosio, Sciroppo di glucosio, Aroma naturale vaniglia bacche), **Burro**, Zuccheri, Tuorlo d'**Uovo** fresco da galline allevate a terra, Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Sciroppo di Zuccheri 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 marron glacé, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: **Soia, Senape, Lupino, Mandorle, Nocchie.**

Ingredients

Wheat flour, Pieces of marrons glacés (21,1%): (Steam peeled Chestnuts 61%, Sugar, Glucose-fructose syrup, Natural flavour vanilla pods), **Butter**, Sugar, Fresh **Egg** yolk from barn hens, Water, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat Flour**, Water), Invert sugar syrup, Honey, Fresh **Egg** white from barn hens, Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, **Milk powder**, Salt, Cocoa butter, Natural marron glacé flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain: **Soy, Mustard, Lupin, Almonds, Hazelnuts.**

NB: Gli ingredienti contenenti allergeni sono evidenziati in grassetto nell'elenco ingredienti, ai sensi dell'art 21, del Reg. U.E. 1169/2011

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***

A delight for lovers of precious flavours: instead of candied fruit and raisins, one myriad of marrons glacés in chunks, fresh eggs from barn hens, selected flours and first choice butter, honey, cocoa butter and vanilla berries from Madagascar.

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>

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE	
NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values (100g)	
Energia - Energy	1588 Kj - 378 Kcal
Grassi - Fats	15 g
di cui Saturi - or which Saturates	9,5 g
Carboidrati - Carbohydrates	54 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	25 g
Proteine - Proteins	6,7 g
Sale - Salt	0,39 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		SMALTIMENTO
PIROTTINO	CARTA	PAP 22	INDIFFERENZIATO
SACCHETTO	PLASTICA	PP 5	PLASTICA
LACCETTO	METALLO	C/FE 92	METALLO
Verifica le disposizioni del tuo comune			