



PANETTONE GLASSATO VENEXIANA

PESO / Weight 1000 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con cedro candito e frutta tropicale, ricoperto di glassa alle nocciole, mandorle intere e granella di zucchero, senza Uvetta.

Panettone, Oven baked Cake, with assorted candied fruits, covered with Hazelnut glaze, whole Almonds and 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: cedro candito e frutta tropicale 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

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.

Production batch code:

Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.

It does not require vehicles with insulation but in the case of naval transport it is necessary to use air-conditioned containers.

TRASPORTO:

Transport:

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 **Fumento**, Zucchero, **Burro**, Granella di zucchero (6,4%), Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Albicocca candita (5,9%): (Albicocca in cubetti, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Papaya (5,9%): (Papaya disidratata, Zucchero), Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Fumento**, Acqua), Ananas candito (4,4%): (Polpa di ananas, Sciroppo di glucosio-Fruttosio, Saccarosio, Succo di Limone concentrato), Cedro candito (3%): (Cedro, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Mandorle** (2,3%), **Nocciole** (1,3%), Farina di riso e **grano** precotte, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **Fumento**), **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

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, Sugar, Butter, Sugar grains (6,4%), Fresh egg yolk from barn hens, Candied Apricots (5,9%): (Apricots, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), Papaya (5,9%): (Dehydrated Papaya, Sugar), Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water**), Candied Pineapple (4,4%): (Pineapple, Glucose Fructose syrup, Saccarose, concentrated Lemon juice), Candied citron (3%): (Citron, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), Fresh egg white from barn hens, **Almonds (2,3%), Hazelnuts (1,3%), Pre-cooked rice and wheat flour, Invert sugar syrup, 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: 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*

Very simply tastes which bring a surprising and tasty combination to life: assorted candied fruits 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	1627 Kj - 387 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7.8 g
Carboidrati - Carbohydrates	58 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	35 g
Proteine - Proteins	6,0 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