



COLOMBA PERA E CIOCCOLATO PASTICCERIA FRESCA

PESO / Weight 1000 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Colomba con pezzi di cioccolato e pera candita, senza scorze di agrumi candite.

Colomba, Oven Baked Easter Cake, with Chocolate chips and candied Pears, coated with Hazelnut glaze, 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.

L'unione amata da chef, pasticceri e buongustai. All'interno della Colomba si incontrano il burro di cacao, le bacche di vaniglia del Madagascar, le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate, il burro di prima scelta, i pezzetti di pera candita e le gocce di cioccolato fondente extra.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Pere candite (13,9%): (Pere, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Zucchero, **Burro**, Granella di zucchero (7,5%), Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Gocce di cioccolato (4,2%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Vaniglia naturale estratto), **Mandorle** (2,8%), Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Miele, **Nocciole** (1,5%), Farina di riso e **grano** precotte, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **frumento**), Burro di cacao, **Latte** in Polvere, **Mandorle** amare (0,3%), Sale, Amido di riso, Aroma naturale di pera, 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

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al Decreto 22/07/2005): **Art. 3 e Art. 7**

Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 – amendments to the Decree 22/07/2005): **Art. 3 and Art. 7**

Ingredients

Wheat flour, Candied Pears (13,9%): (Pears, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), Sugar, **Butter**, Sugar grains (7,5%), Fresh **egg** yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), Chocolate chips (4,2%): (Sugar, Cocoa Paste, Cocoa butter, Emulsifier: Soy lecithin, Natural vanilla extract), **Almonds** (2,8%), Fresh **egg** white from barn hens, Honey, **Hazelnuts** (1,5%), Pre-cooked rice and **wheat** flour, Icing sugar: (Sugar, **wheat** starch), Cocoa butter, **Milk** powder, Bitter **Almonds** (0,3%), Salt, Rice starch, Natural pears 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*

Chefs, confectioners and gourmets are totally in love with this combination. Inside the Colomba glaze-free you can find the cocoa butter, the vanilla berries from Madagascar, the fresh barn eggs, selected flours, the first-choice butter together with bits of candied pear and extra-dark chocolate chips.

TMC: 6 mesi dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Maggio
6 months end of the month from the date of production and in any case no later than June 30

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.

Production batch code: *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	1631 Kj – 388 Kcal
Grassi - Fats	16 g
di cui Saturi - or which Saturates	8,4 g
Carboidrati - Carbohydrates	55 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	33 g
Proteine - Proteins	6,2 g
Sale - Salt	0,37 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	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