



# COLOMBA FARCITA AL PISTACCHIO

PESO / Weight 750 g e

## DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Colomba senza scorze di agrumi candite e glassatura, farcita con crema al Pistacchio e ricoperta di cioccolato e scaglie di cioccolato bianco.  
*Colomba with Pistachio Cream, coated with chocolate and white chocolate flakes.*

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.*

Soffice colomba lievitata naturalmente farcita con golosa crema al pistacchio e ricoperta da una croccante glassa di cioccolato fondente e scaglie di cioccolato bianco.

## INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Crema al **Pistacchio** (15%): (Sciroppo di Glucosio, Zucchero, Acqua, Pasta di **Pistacchio** 8% corrispondente all' 1,2% del totale ingredienti, Olio di girasole alto oleico, **Latte** scremato in polvere, Tuorlo d'**uova**, Aromi, Addensanti: Pectina, Conservanti: Sorbato di potassio, Concentrato di carota, Zucca, Spirulina), **Uova** fresche, Cioccolato (11%): (Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, **Burro**, Emulsionanti: Lecitina di **soia**), Zucchero, **Burro**, **Latte** intero fresco pastorizzato, Scagliette di cioccolato bianco (3%): (Zucchero, **Latte** intero in polvere, Burro di cacao, Emulsionanti: lecitina di **soia**, Vanillina), Lievito naturale (contiene **frumento**), Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Fruttosio, Sale, Aromi.

Può contenere: **Senape, Lupino, Mandorle, Nocciole.**

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***

*Soft naturally leavened Colomba cake filled with delicious pistachio cream and covered with a crisp dark chocolate glaze and white chocolate chips.*

## Ingredients

**Wheat** flour, **Pistachio** cream (15%): (Glucose syrup, Sugar, Water, **Pistachio** paste 8% corresponding to 1,2% of the total ingredients, High oleic Sunflower oil, Skimmed **milk** powder, **Egg** yolk, Flavours, Thickeners: Pectin, Preserving agent: Potassium sorbate, Carrot concentrate, Pumpkin, Spirulina), Fresh **Eggs**, Chocolate (11%): (Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, **Butter**, Emulsifiers: **Soy** lecithin), Sugar, **Butter**, Whole fresh pasteurized **Milk**, White Chocolate flakes (3%): (Sugar, Whole **Milk** powder, Cocoa butter, Emulsifiers: **soy** lecithin, Vanillin), Natural yeast (Contains **wheat**), Emulsifier agent: mono- diglycerides of fatty acids, Fructose, Salt, Flavours.

May contain: **Mustard, Lupin, Almonds, Hazelnuts.**

*NB: Ingredients containing allergens are highlighted in bold in the list of ingredients, pursuant to article 21 of the EU Reg. 1169/2011*

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

**CONSERVAZIONE:** **Storage:** Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale  
*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:** **Transport:** 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.*

**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	1692 Kj – 404 Kcal
Grassi - Fats	18 g
di cui Saturi - or which Saturates	12,0 g
Carboidrati - Carbohydrates	52 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	27 g
Proteine - Proteins	7.4 g
Sale - Salt	0,49 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