



COLOMBA AGLI AGRUMI

PESO / Weight 1000 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Colomba con Scorze di Arancia Cedro e Limone canditi.
Colomba Oven baked cake with Candied Orange, Citron and Lemon peels, covered with hazelnut glaze and almonds.

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.

Una Colomba straordinariamente fruttata, grazie all'armonioso e profumatissimo incontro di canditi di cedro, limone e scorza di arancia che incontrano le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra. Il miele e le bacche di vaniglia del Madagascar ne completano la dolcezza.

TM: 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: 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
Production batch code: 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: 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.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Zucchero, **Burro**, Scorzone di Arancia candita (8,4%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Granella di zucchero (7,5%), Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Cedro candito (5,6%): (Cedro, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Limone candito (4,2%): (Scorze di limone, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), **Mandorle** (2,8%), Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Nocciole** (1,5%), Farina di riso e **grano** precotte, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **frumento**), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Burro di cacao, **Latte** in Polvere, **Mandorle** amare (0,3%), Sale, 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

Ingredients

Wheat flour, Sugar, **Butter**, Candied orange peels (8,4%): (Orange peels, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Sugar grains (7,5%), Fresh **egg** yolk from barn hens, Candied citron (5,6%): (Citron, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), Candied lemon peels (4,2%): (Lemon peels, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), **Almonds** (2,8%), Fresh **egg** white from barn hens, **Hazelnuts** (1,5%), Pre-cooked rice and **wheat** flour, Invert sugar syrup, Honey, Icing sugar: (Sugar, **wheat** starch), Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Cocoa butter, **Milk** powder, Bitter **Almonds** (0,3%), Salt, 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*

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**

A Colomba which is extraordinarily fruity, due to the very pleasant and fragrant blend of candied citron and oranges peels falling in with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs. What definitely gives the sweetness of this pastry are three other ingredients: the honey and the vanilla berries from Madagascar.

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values (100g)	
Energia - Energy	1622 Kj – 386 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,8 g
Carboidrati - Carbohydrates	57 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	35 g
Proteine - Proteins	6 g
Sale - Salt	0,40 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