



PANETTONE MARRON GLACÉS CIOCCOLATO

PESO / Weight 750 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone milanese con Marron Glacés e Gocce di Cioccolato Fondente, senza Uvetta e Scorze di Agrumi Candite.

Panettone, Oven baked Cake, with Marron Gacés and Dark Chocolate Chips.

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.

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.

Uno dei gusti preferiti e più popolari al mondo, un sapore intenso con un sentore leggero di dolcezza. All'interno, pezzetti di cioccolato fondente e marron glacés arricchiscono l'impasto, insieme alle farine selezionate, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra.

INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, Marrons glacés in cubetti (16,2%): (Castagne pelate a vapore 61%, Saccarosio, Sciroppo di glucosio, Aroma naturale vaniglia bacche), **Burro**, Zuccheri, Gocce di cioccolato (8,7%): (Zuccheri, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Vaniglia naturale estratto), Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Sciroppo di Zucchero 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: **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

Ingredients

Wheat flour, Pieces of marrons glacés (16,2%): (Steam peeled Chestnuts 61%, Sugar, Glucose-fructose syrup, Natural flavour vanilla pods), **Butter**, Sugar, Chocolate chips (8,7%): (Sugar, Cocoa Paste, Cocoa butter, Emulsifier: **Soya lecithin**, Natural vanilla extract), 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: **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

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**

One of the world's favourite and most popular flavours, an intense flavor with a light hint of sweetness. Inside, pieces of dark chocolate and marron glaés enrich the dough, along with selected flours, first choice butter and fresh eggs from barn hens.

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.

TRASPORTO:

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	1656 Kj - 395 Kcal
Grassi - Fats	17 g
di cui Saturi - or which Saturates	11 g
Carboidrati - Carbohydrates	52 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	26 g
Proteine - Proteins	6,7 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