



PANETTONE LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

PESO / Weight 1000 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con scorze di Limone candite e gocce di cioccolato bianco, senza uvetta.

Panettone, Oven baked Cake, With Candied Lemon Peels and White 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. Pasta di colore giallo paglierino con cubetti di limone candito e gocce di cioccolato bianco, senza uvetta.

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. Straw yellow paste with candied lemon cubes and white chocolate drops, without raisins.

Una delizia per i cultori dei sapori preziosi: invece dell'uvetta i cubetti di limone candito sono accompagnati da gocce di cioccolato bianco, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, miele, burro di cacao e bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTI

Farina di **Fruento**, Scorzone di limone di Sorrento IGP candito (20,5%): (Scorzone di limone di Sorrento IGP, zucchero, sciroppo di glucosio), **Burro**, Zucchero, Tuorlo d'**Uovo** fresco da galline allevate a terra, Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Fruento**, Acqua), Gocce di cioccolato bianco (3,8%): (Zucchero, Burro di cacao, **Latte** intero in polvere, Emulsionante: lecitina di **Soia**, Estratto di vaniglia naturale), 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, Bacche di vaniglia del Madagascar.

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

Ingredients

Wheat flour, PGI Sorrento candied lemon peel (20,5%): (PGI Sorrento candied lemon peel, Sugar, Glucose syrup), **Butter**, Sugar, Fresh **Egg** yolk from barn hens, Water, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat Flour**, Water), White Chocolate chips (3,8%): (Sugar, Cocoa butter, Whole powder **Milk**, Emulsifier: **Soya lecithin**, Natural Vanilla extract), Invert sugar syrup, Honey, Fresh **Egg** white from barn hens, Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, **Milk** powder, Salt, Cocoa butter, Vanilla beans from Madagascar.

- May Contain: **Mustard, Lupin, Almonds, Hazelnuts.**

NB: Gli ingredienti contenenti allergeni sono evidenziati in grassetto nell'elenco ingredienti, ai sensi dell'art 21, del Reg. U.E. 1169/2011

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***

A delight for lovers of precious flavours: instead of raisins, the candied lemon cubes are accompanied by white chocolate chips, fresh eggs from barn hens, selected flours and first choice butter, honey, cocoa butter and vanilla berries from Madagascar.

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:

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	1609 Kj - 383 Kcal
Grassi - Fats	16 g
di cui Saturi - or which Saturates	10 g
Carboidrati - Carbohydrates	53 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	29 g
Proteine - Proteins	6,2 g
Sale - Salt	0,41 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