



# PANETTONE CIOCCOLATO CARMELLO

PESO / Weight 750 g e

## DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con gocce di Cioccolato bianco con caramello, senza uvetta e scorze di agrumi candite.  
*Panettone, Oven baked Cake, with White Chocolate Chips with Caramel.*

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 gocce di cioccolato bianco aromatizzate al caramello.

*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 Caramel flavored white chocolate chips..*

L'impasto tradizionale del Panettone Bonifanti si amalgama con il gusto delicato del cioccolato bianco aromatizzato al caramello. Il risultato è un Panettone dal gusto intenso e dal profumo leggero.

## INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Gocce di Cioccolato Bianco con Caramello (22,8%): [Zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere intero, caramello in polvere 1,5% (sciroppo di zucchero caramellato, maltodestrine), **lattosio**, Emulsionante: lecitina di **soia**, aroma, sale, estratto di vaniglia naturale], **Burro**, Zucchero, Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Acqua, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Latte** in Polvere, Sale, Burro di cacao, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: **Senape, Lupino, Mandorle, Nocciolo.**

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**, White Chocolate chips with Caramel (22,8%): [Sugar, Cocoa butter, Whole powder **milk**, Caramel powder 1,5% (Caramelised sugar syrup, maltodextrins), **Lactose**, Emulsifier: **soya lecithin**, Flavours, Salt, Natural vanilla extract], **Butter**, Sugar, Fresh **egg yolk** from barn hens, Water, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat Flour**, Water), Invert sugar syrup, Honey, Emulsifier: mono and- diglycerides of fatty acids, Fresh **Egg white** from barn hens, **Milk powder**, Salt, Cocoa butter, Natural citrus fruits 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***

*The traditional dough of Bonifanti Panettone blends with the delicate taste of white chocolate flavored with caramel. The result is a Panettone with an intense taste and a light scent.*

### 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:

### 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	1812 Kj - 433 Kcal
Grassi - Fats	23 g
di cui Saturi - or which Saturates	14 g
Carboidrati - Carbohydrates	50 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	26 g
Proteine - Proteins	7,2 g
Sale - Salt	0,50 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