



# COLOMBA ALL'AMARENA

## PESO / Weight 1000 g e

### DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Colomba con mezze amarene candite, senza scorze di agrumi candite.  
*Colomba, Oven Baked Easter Cake, with Half candied Cherries, coated with Hazelnut glaze, whole Almonds and Sugar grains.*

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.*

Sempre fedele alle regole dell'arte dolciaria Bonifanti che prevedono l'impasto con burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta ecco una novità allo stesso tempo attesissima e inaspettata. Le amarene entrano da protagoniste nella grande famiglia delle Colombe Bonifanti che si arricchisce così con un prodotto straordinario, originale.

<b>TMC:</b>	6 mesi dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Giugno <i>6 months end of the month from the date of production and in any case no later than June 30</i>
<b>CONSERVAZIONE:</b>	Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale
<b>Storage:</b>	<i>Keep in a cool and dry place in the original packaging</i>
<b>CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE:</b>	La lettera <b>X</b> indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno. <b>X 000</b> <i>The letter X indicates the year of production, while the following number indicates the day of production from the beginning of the year.</i>
<b>Production batch code:</b>	
<b>TRASPORTO:</b>	Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.
<b>Transport:</b>	<i>It does not require vehicles with insulation but in the case of naval transport it is necessary to use air-conditioned containers.</i>

**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**, Mezze Ciliegie amarenate candite (15,2%): [Ciliegie 48%, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Saccarosio, Succo di amarena concentrato 5%, Correttore di acidità: Acido citrico, Colorante: E163, Aromi; Conservante: **Anidride solforosa E220** (come residuo)], Zucchero, **Burro**, Granella di zucchero (7,5%), Tuorlo **d'uovo** fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), **Mandorle** (2,8%), Albume **d'uovo** fresco da galline allevate a terra, **Nocciole** (1,5%), Farina di riso e **grano** precotte, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **frumento**), Sciroppo di Zucchero invertito, **Latte** in Polvere, Sale, **Mandorle** amare (0,3%), Amido di riso, Aromi, 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, Half Candied Cherry (15,2%): [Cherries 48%, Glucose-Fructose Syrup, Sucrose, Concentrated Black Cherry Juice 5%, Acidity corrector: Citric Acid, Colouring: E163, Flavours, Preservative: **Sulfur dioxide E220** (as residue)], Sugar, **Butter**, Sugar grains (7,5%), Fresh **egg** yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), **Almonds** (2,8%), Fresh **egg** white from barn hens, **Hazelnuts** (1,5%), Pre-cooked rice and **wheat** flour, Honey, Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Icing sugar: (Sugar, **wheat** starch), Invert sugar syrup, **Milk** powder, Salt, Bitter **Almonds** (0,3%), Rice starch, Flavours, 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*

*Even if remaining faithful to the Bonifanti confectionery art rules which impose a dough made by cocoa butter, vanilla berries from Madagascar, fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, here you are a desired but unexpected innovation. Black cherries join as lead players the big family of Bonifanti Colombe thus enriching itself with an extraordinary and original product.*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values (100g)	
Energia - Energy	1606 Kj – 382 Kcal
Grassi - Fats	15 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,8 g
Carboidrati - Carbohydrates	56 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	33 g
Proteine - Proteins	6,3 g
Sale - Salt	0,36 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