



COLOMBA PERA E PESCA

PESO / Weight 1000 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Colomba con pezzi di Pera e Pesca canditi, senza scorze di Agrumi candite.

Colomba italian Oven baked cake with candied Pears & Peaches, covered 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.

Sapori semplici che danno vita a un'unione sorprendentemente gustosa: polpa di pera e pesca candita all'interno di una Colomba con glassa di nocciole. Le farine selezionate, il burro di prima scelta, le uova fresche di galline allevate a terra e le bacche di vaniglia del Madagascar si amalgamano perfettamente a questi sapori genuini.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Zucchero, Pesche candite (10,2%): (Pesche, Sciroppo di glucosio-Fruuttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), **Burro**, Granella di zucchero (7,5%), Pere candite (7,3%): (Pere, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di Limone concentrato), Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), **Mandorle** (2,8%), Albumi 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

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**

Very simply tastes which bring a surprising and tasty combination to life: pear pulp and candied peach flavour the dough of a Colomba hazelnuts glazed. The selected flours, the first-choice butter, the fresh barn eggs and the vanilla berries from Madagascar perfectly mixed up with these genuine tastes.

Ingredients

Wheat flour, Sugar, Candied Peaches (10,2%): (Peaches, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), **Butter**, Sugar grains (7,5%), Candied Pears (7,3%): (Pears, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon juice concentrate), 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, 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*

TMC: 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: La lettera **X** indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno.

Production batch code: **X 000**
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.

| DICHIAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION | |
|---|--------------------|
| Valori medi - Average Values (100g) | |
| Energia - Energy | 1604 Kj – 381 Kcal |
| Grassi - Fats | 14 g |
| di cui Saturi - or which Saturates | 7,7 g |
| Carboidrati - Carbohydrates | 56 g |
| di cui Zuccheri - or which Sugar | 33 g |
| Proteine - Proteins | 6,1 g |
| Sale - Salt | 0,35 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