



PANETTONE GLASSATO DI PASTICCERIA FRESCA

PESO / Weight 1000 g e



DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone glassato alle nocciole e mandorle intere.
Panettone, Oven Baked Cake, With Sultanas and Candied Citron, covered with Hazelnuts Glaze And Almonds.

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.

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al Decreto 22/07/2005): **Art. 1 e Art.7**

In questa gustosa ricetta il Panettone Glassato, con l'impasto di farine e burro di prima scelta con uova fresche di galline allevate a terra, viene insaporito con uvetta sultanina, scorze candite di arance, burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar e ricoperto con glassa di nocciole e mandorle intere.

INGREDIENTI

INGREDIENTI: Farina di frumento, Uvetta sultanina (13,6%), Zucchero, Burro, Scorzone di Arancia candita (8,1%): (Scorzone di arancia, 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), Acqua, Albume d'uovo fresco da galline allevate a terra, Mandorle (2,3%), Miele, Nocciolo (1,3%), Farina di riso e grano precotte, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di frumento), Burro di cacao, Latte in Polvere, Sale, Mandorle amare (0,3%), Amido di riso, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar. - Può contenere: Soia, Senape, Lupino, Noci, Anacardi, Pistacchi.

Ingredients

INGREDIENTS: **Wheat** flour, Sultanas (13,6%), Sugar, **Butter**, Candied orange peels (8,1%): (Orange peels, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Fresh **egg** yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), Water, Fresh **egg** white from barn hens, **Almonds** (2,3%), Honey, **Hazelnuts** (1,3%), Pre-cooked rice and **wheat** flour, Icing sugar: (Sugar, **wheat** starch), Cocoa butter, **Milk** powder, Salt, Bitter **Almonds** (0,3%), Rice starch, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar. - May Contain: **Soy**, **Mustard**, **Lupin**, **Walnuts**, **Cashews**, **Pistachios**.

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*

Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 – amendments to the Decree 22/07/2005): **Art. 1 and Art.7**

In this tasty recipe, the traditional Panettone, with his dough which is made up of flours, a first-choice butter and fresh barn eggs, is flavoured with sultana raisin, oranges crystallized rinds, cocoa butter, vanilla berries from Madagascar and finally covered with a glaze of hazelnuts and whole almonds.

TMC:

3 mesi fine mese dalla data di produzione
3 months end of the month from the date of production

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.

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values (100g)	
Energia - Energy	1597 Kj - 380 Kcal
Grassi - Fats	15 g
di cui Saturi - or which Saturates	8,1 g
Carboidrati - Carbohydrates	54 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	30 g
Proteine - Proteins	6,5 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			