

PANETTONE AL TIRAMISU
1.1KG 6PZXCT SCATO LA
STORICA

■ Code 47005

Peso/ Weight: **1099,999999999998g /**
38,80 oz.

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI:

farcitura al Tiramisù 26%, (MASCARPONE 21,3%(PANNA fresca pastorizzata, LATTE fresco pastorizzato, correttore di acidità: acido lattico), sciroppo di glucosio, PANNA, LATTE parzialmente scremato, zucchero, addensanti: pectina e alginato di sodio, BURRO, alcool, RICOTTA (siero di LATTE vaccino, sale, correttore di acidità: acido citrico), misto d'UOVO, aroma naturale, conservante: potassio sorbato), farina di FRUMENTO, UOVA fresche da galline allevate a terra, zucchero, BURRO, lievito naturale (farina di FRUMENTO, acqua), sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO fresco da galline allevate a terra, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE intero, 100% di polvere di caffè Arabica di Colombia, 1%, burro di cacao, sale, LATTE scremato in polvere, aromi naturali, Busta di cacao in polvere 30g. Contiene: uova, latte, frumento (glutine), **Può contenere MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI e SOIA.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS:

Tiramisù filling 26%, (MASCARPONE 21,3% (Pasteurized CREAM, pasteurized MILK, acidity regulator: lactic acid), glucose syrup, CREAM, partially skimmed MILK, sugar, thickeners: pectin and sodium alginate, BUTTER, alcohol, RICOTTA (whey from cow MILK, salt, acidity regulator: citric acid), EGGS, natural flavour, preservative: potassium sorbate), WHEAT flour, barn EGGS, sugar, BUTTER, natural yeast (WHEAT flour, water), glucose syrup, barn EGG yolk, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, whole MILK, 100% Colombia Arabica coffee powder 1%, cocoa butter, salt, skimmed MILK powder, natural flavours, Cocoa powder in sachet 30g. Contains: eggs, milk, wheat (gluten), **May contain ALMONDS, HAZELNUTS, PISTACHIOS and SOY.**

IT- Dichiarazione OGM

Dichiariamo che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando fedelmente quanto richiesto dai Regolamenti CEE. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

EN- OGM Statement:

We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMOs, faithfully as required by EEC regulations. This product does not require GMO labelling in accordance with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Community.

Conservabilità e Condizioni

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche **per 7 mesi** nella sua confezione originale. Da conservare in luogo fresco e asciutto. Evitare esposizione diretta alla luce e fonti di calore.

Shelf life and Conditions

The product maintains its characteristics **for 7 months** in its original packaging. Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

**Caratteristiche Chimico-Fisiche/
Chemical-Physical Characteristics**

Umidità / Moisture 26% ±1%
Acqua libera / Water activity 0,84 ±0,02
Grado alcolico / Alcohol: 0,60%

**Caratteristiche Microbiologiche Standard/
Standard Microbiological Characteristics**

C.B.T. / T.B.C. <1000 UFC/g
Lieviti / Yeast <100 UFC/g
Muffe / Mould <100 UFC/g
Patogeni / Pathogenics: nessuno / none

Informazioni Nutrizionali / Nutrition Information

Valori medi/ Average Values	**80g	%*RDA	100g	%*RDA
Energia / Energy	kJ 1270	15%	kJ 1580	19%
	Kcal 303		Kcal 379	
Grassi/ Fat	14,2g	20%	17,8g	25%
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	9,1g	46%	11,4g	57%
Carboidrati/ Carbohydrate	37,2g	14%	46,5g	18%
di cui zuccheri/ of which sugars	21,5g	24%	26,9g	30%
Fibre/ Fibre	2,0g	8%	2,5g	10%
Proteine/ Protein	5,4g	11%	6,7g	13%
Sale/ Salt	0,5g	8%	0,6g	9%

** Peso porzione / Serving Size/ **80g**

Numero Porzioni / Servings per Container/ **14**

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Reference intake of an average adult/
8.400Kj / 2.000 Kcal

Il responsabile / **Person in charge:**

Ufficio Qualità

