

**CARATTERISTICHE/PROPERTIES**

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

La superficie presenta una doratura intensa ed omogenea, dalla tipica forma del panettone "a cupola".

La pasta è di colore giallo, impreziosita da gocce di cioccolato.

*Naturally leavened oven baked product.*

*The surface has an intense and homogeneous gilding, with the typical shape of the "dome" panettone.*

*The dough is yellow in color, embellished with chocolate chips.*

**PESO NETTO/NET WEIGHT**

750g

**INGREDIENTI/INGREDIENTS**

Farina di GRANO tenero tipo '0', gocce di cioccolato fondente 15% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto naturale di vaniglia), BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO cat. A, lievito naturale da pasta madre 6% (GRANO), sciroppo di zucchero invertito, UOVA cat. A, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, burro di cacao, sale, malto d'ORZO, proteine del LATTE, aromi naturali, estratto di vaniglia del Madagascar.

Può contenere SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO.

*WHEAT flour, dark chocolate chips 15% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla extract), BUTTER, sugar, EGG yolk, sourdough 6% (WHEAT), inverted sugar syrup, EGGs, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, cocoa butter, salt, BARLEY malt, MILK protein, natural flavourings, vanilla extract from Madagascar.*

*May contain MUSTARD, NUTS, SESAME SEEDS.*

**ALLERGENI/ALLERGENES**

GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA. Può contenere SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO.

*GLUTEN, MILK, EGGs, SOY. May contain MUSTARD, TREE NUTS, SESAME SEEDS.*

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO/NUTRITION DECLARATION FOR 100g OF PRODUCT**

Energia - Energy	1716 kJ / 411 kcal
Grassi - Fat	22 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	13 g
Carboidrati - Carbohydrate	43 g
di cui zuccheri - of which sugars	20 g
Fibre - Fibre	4,8 g
Proteine - Protein	7,8 g
Sale - Salt	0,50 g

**CARATTERISTICHE/PROPERTIES**

Carica microbica totale (UFC/g) - Total viable count (UFC/g) <1000

Coliformi totali (UFC/g) - Total Coliforms (UFC/g) <10

Enterobatteri - Enterobacteriaceae (UFC/g) <10

Muffe (UFC/g) - Mould (UFC/g) <10

Lieviti (UFC/g) - Yeast (UFC/g) <10

**CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE/PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS**

Aw <0,85

pH 5,1±0,2

**CONSERVABILITÀ/CONSERVABILITY**

Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto e di consumarlo entro i termini indicati sulla confezione.

*Keep in a cool and dry place. Use before of date printed on the label.*

**SHELF-LIFE**

Da consumarsi preferibilmente entro: 6 mesi dalla data di produzione.

*Best before: 6 months from the date of production.*

**ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (REG. CE 1829/03 E 1830/03)/GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS**

OGM free - materie prime e semilavorati impiegati non contengono organismi geneticamente modificati.

*In our process all raw materials employed, are GMO-free.*

**MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)/MATERIALS AND OBJECTS IN CONTACT WITH FOOD**

I materiali a contatto con gli alimenti impiegati sono in conformità ai Reg. CE 1935/04 e Reg. CE 2023/06.

*Materials and articles intended for contact with foods: materials in contact with foods used in production are in according with Reg. CE 1935/04 and Reg. CE 2023/06.*