

CARATTERISTICHE/PROPERTIES

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

Il prodotto possiede la tipica forma a piramide ottagonale.

La superficie presenta una doratura intensa ed omogenea. L'interno presenta un'alveolatura regolare e la pasta è di colore giallo.

Naturally leavened oven baked product.

The product has the typical octagonal pyramid shape.

The surface has an intense and homogeneous gilding. The inside has a regular honeycomb and the paste is yellow in color.



PESO NETTO/NET WEIGHT

750g

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo '0', BURRO, zucchero, UOVA cat. A, lievito naturale 5% (GRANO), tuorlo d'UOVO cat. A, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, miele, burro di cacao, sale, proteine del LATTE, aromi naturali di agrumi, estratto di vaniglia del Madagascar.

Bustina di zucchero (zucchero impalpabile, amido di mais).

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

WHEAT flour, BUTTER, sugar, EGGS, sourdough 5% (WHEAT), EGG yolk, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, honey, cocoa butter, salt, MILK protein, natural flavourings of citrus, vanilla extract from Madagascar.

Sugar packet (powdered sugar, corn starch).

May contain SOY, MUSTARD, NUTS, SESAME SEEDS.

ALLERGENI/ALLERGENES

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

GLUTEN, MILK, EGGS. May contain SOY, MUSTARD, NUTS, SESAME SEEDS.

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

Energia - Energy	1872 kJ / 449 kcal
Grassi - Fat	28 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	18 g
Carboidrati - Carbohydrate	40 g
di cui zuccheri - of which sugars	19 g
Fibre - Fibre	2,5 g
Proteine - Protein	8,0 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.