

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 dall'uvetta Australiana e scorze di cedro candito.
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 Australian sultanas and candied citrus peels.



PESO NETTO/NET WEIGHT

1000g

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo '0', uvetta Australiana 13%, BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO cat. A, lievito naturale da pasta madre 6% (GRANO), scorzone d'arancio fresco candito 6% (scorzone d'arancio fresco, saccarosio, sciroppo di glucosio, correttore d'acidità: acido citrico), scorze di cedro candito 3,5% (cedro, sciroppo di glucosio, zucchero), miele, UOVA cat. A, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, malto d'ORZO, proteine del LATTE, aromi naturali di agrumi, estratto di vaniglia del Madagascar.

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

wheat flour, Australian sultanas 13%, BUTTER, sugar, EGG YOLK, sourdough 6% (wheat), candied fresh orange peels 6% (fresh orange peels, sucrose, glucose syrup, acidity regulator: citric acid), candied citrus peels 3,5% (citron, glucose syrup, sugar), honey, EGGS, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, salt, BARLEY malt, MILK protein, natural flavourings of citrus, vanilla extract from Madagascar.

May contain SOY, MUSTARD, NUTS, SESAME SEEDS.

ALLERGENI/ALLERGENES

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

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

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

Energia - Energy	1637 kJ / 391 kcal
Grassi - Fat	17 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	10 g
Carboidrati - Carbohydrate	50 g
di cui zuccheri - of which sugars	22 g
Fibre - Fibre	3,4 g
Proteine - Protein	7,7 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
U.R. % 25±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.