



PANETTONE GLASSATO AL MOSCATO

PESO / Weight 1000 g e



DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone con glassa alle nocciole e mandorle intere, con Uvetta imbevuta nel Moscato, senza Scorze di Agrumi Candite.

Panettone, Oven Baked Cake, with sultanas soaked in Moscato wine, covered with Hazelnut glaze and whole 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**

Pure delizie piemontesi: il vino Moscato aggiunge aromatica dolcezza all'impasto, con farine e burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra, ricco di uvetta sultanina. Il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar lo completano e il gusto è esaltato dalla copertura di glassa di nocciole e mandorle.

INGREDIENTI

Farina di **Fruento**, Uvetta sultanina (17,9%), Zucchero, **Burro**, Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Fruento**, Acqua), Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Vino Moscato (2,3%), **Mandorle** (2,3%), **Nocciole** (1,3%), Sciroppo di Zucchero invertito, Farina di riso e **grano** precotte, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **Fruento**), **Latte** in Polvere, Sale, Burro di cacao, **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

Wheat flour, Sultanas (17,9%), Sugar, Butter, Fresh egg yolk from barn hens, **Natural Yeast Sourdough: (Wheat Flour, Water), Fresh egg white** from barn hens, **Moscato wine (2,3%), Almonds (2,3%), Hazelnuts (1,3%), Invert sugar syrup, Pre-cooked rice and Wheat flour, Honey, Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Icing sugar: (Sugar, Wheat starch), Milk powder, Salt, Cocoa butter, 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**

Pure Piedmont delicacies: the Moscato wine adds to the dough a flavoured sweet taste, together with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs, apart from being full of sultana raisin. The cocoa butter and the vanilla berries from Madagascar complete the taste which is brought out by the hazelnuts and almonds glaze.

TMC:

7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo
7 months end of the month from the date of production and in any case no later than April 30 of the following year

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.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION

Valori medi - Average Values (100g)

Energia - Energy	1599 Kj - 381 Kcal
Grassi - Fats	15 g
di cui Saturi - or which Saturates	8,6 g
Carboidrati - Carbohydrates	52 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	29 g
Proteine - Proteins	6,8 g
Sale - Salt	0,39 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