



PANDORO

PESO / Weight 1000 g e



DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Pandoro Classico
Pandoro, Oven Baked Cake

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, in stampi di teflon, 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 ed alla grande quantità di burro.

La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di piccole dimensioni legate al processo di lievitazione naturale.

Il prodotto è corredato da una bustina di zucchero a velo che serve a ricoprire il prodotto prima di consumarlo.

Il peso della bustina di zucchero è da ritenersi compreso nel peso totale del prodotto.

Multi-dose baked leavened product made from dough made with naturally fermented yeast.

Doughs and leavenings obtained with semi-automatic production and control systems. Baking, in Teflon moulds, at a controlled temperature in a continuous oven. Slow and natural cooling at controlled temperature.

The product has characteristics of high softness, digestibility and fragrance due to the slow natural leavening process and the large quantity of butter.

The internal structure has a fine mesh honeycomb and may have small cavernous formations linked to the natural leavening process.

The product is accompanied by a sachet of icing sugar which is used to cover the product before consuming it.

The weight of the sachet of sugar is to be considered included in the total weight of the product.

In questa ricetta Bonifanti propone il soffice impasto, secondo la tradizionale ricetta veronese da cospargere di impalpabile zucchero a velo, con uova fresche, burro di prima scelta, latte fresco intero pastorizzato e burro di cacao.

INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, **Uova** fresche, Zucchero, **Burro**, **Latte** intero fresco pastorizzato, Lievito naturale (contiene **Frumento**), Fruttosio, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Burro di cacao, Sale, Aromi. Ingredienti bustina di zucchero a velo (5%): (Zucchero, Amido di **Frumento**, Aromi). - Può contenere: **Soia**, **Senape**, **Lupino**, **Mandorle**, **Nocciole**.

NB: Gli ingredienti contenenti allergeni sono evidenziati in grassetto nell'elenco ingredienti, ai sensi dell'art 21, del Reg U.E. 1169/2011

Ingredients

Wheat Flour, Fresh **eggs**, Sugar, **Butter**, Whole fresh pasteurized **Milk**, Natural yeast (contains: **Wheat**), Fructose, Emulsifier: Mono-diglycerides of fatty acids, Cocoa butter, Salt, Flavours. Ingredients packet icing sugar (5%): (Sugar, **Wheat** starch, Flavours). - May Contain: **Soy**, **Mustard**, **Lupin** **Almonds**, **Hazelnuts**.

NB: Ingredients containing allergens are highlighted in bold in the list of ingredients, pursuant to article 21 of the EU Reg. 1169/2011

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al Decreto 22/07/2005): **Art. 2**

Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 – amendments to the Decree 22/07/2005): **Art. 2**

In this recipe Bonifanti offers a soft dough, following the traditional recipe from Verona (Veneto, Italy) according to which the dough, made up of fresh eggs, a first-choice butter, fresh whole and pasteurised milk and cocoa butter, must be sparkled with powdered sugar.

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:

X 000

Production batch code:

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:

Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.

Transport:

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	1718 Kj - 410 Kcal
Grassi - Fats	20 g
di cui Saturi - or which Saturates	12 g
Carboidrati - Carbohydrates	49 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	23 g
Proteine - Proteins	7,9 g
Sale - Salt	0,66 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE

Microbiological and chemical-physical characteristics

CBT a 30°C	< 1.000 ufc/g	Aw	< 0,86
Muffe	< 100 ufc/g	Umidità	17-26% p/p
Lieviti	< 100 ufc/g	pH	5,0 ± 0,5
Enterobatteri	< 10 ufc/g	Acidità (Ac. Lattico)	0,28% ± 0,1
Salmonella	Assente su 25 g		

PRODOTTO CELLOPHANE

CODICE IDENTIFICATIVO

IMBALLO	MATERIALE	CODICE IDENTIFICATIVO	SMALTIMENTO
SACCHETTO	PLASTICA	PP 5	PLASTICA
LACCETTO	METALLO	C/FE 92	METALLO
BUSTINA	CARTA	PAP 22	CARTA
Verifica le disposizioni del tuo comune			