



COLOMBA AL CIOCCOLATO

PESO / Weight 1000 g e



DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Colomba con pezzi di cioccolato, senza scorze di agrumi candite

Colomba, Oven Baked Easter Cake, with Chocolate chips, covered with Hazelnut glaze, whole Almonds and Sugar grains.

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.

In questa gustosa ricetta Bonifanti propone una Colomba con nocciole e cioccolato: un abbinamento che ha fatto la storia delle delizie Piemontesi. Fuori, croccante glassa alle nocciole arricchita da Mandorle; dentro, le squisite gocce di cioccolato fondente, la pasta e il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar incontrano le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra.

TMC: 6 mesi dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Giugno
6 months end of the month from the date of production and in any case no later than June 30

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: La lettera **X** indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno.
Production batch code: **X 000** *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.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Gocce di cioccolato (15,3%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Vaniglia naturale estratto), Zucchero, **Burro**, Granella di zucchero (7,5%), Tuorlo d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), **Mandorle** (2,8%), Albume d'**uovo** fresco da galline allevate a terra, **Nocciole** (1,5%), Farina di riso e **grano** precotte, Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **frumento**), Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Burro di cacao, **Latte** in Polvere, Sale, **Mandorle** amare (0,3%), Amido di riso, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

Può contenere: **Senape, Lupino, Noci, Anacardi, Pistacchi.**

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, Chocolate chips (15,3%): (Sugar, Cocoa Paste, Cocoa butter, Emulsifier: **Soy** lecithin, Natural vanilla extract), Sugar, **Butter**, Sugar grains (7,5%), Fresh **egg** yolk from barn hens, Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), **Almonds** (2,8%), Fresh **egg** white from barn hens, **Hazelnuts** (1,5%), Pre-cooked rice and **wheat** flour, Invert sugar syrup, Honey, Icing sugar: (Sugar, **wheat** starch), Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Cocoa butter, **Milk** powder, Salt, Bitter **Almonds** (0,3%), Rice starch, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.

May Contain: **Mustard, Lupin, Walnuts, Cashews, Pistachios.**

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. 3 e Art. 7**

*Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 – amendments to the Decree 22/07/2005): **Art. 3 and Art. 7***

In this tasty recipe, Bonifanti, offers a Colomba, with hazelnuts and chocolate. A perfect combination which has an impact on the history of Piedmont delicacies. Outside: a crisp glaze of hazelnuts enriched with almonds. Inside: delicious dark chocolate chips, the dough, the cocoa butter and the vanilla berries from Madagascar that fall in with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs.

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION	
Valori medi - Average Values (100g)	
Energia - Energy	1761 Kj – 420 Kcal
Grassi - Fats	19 g
di cui Saturi - or which Saturates	11 g
Carboidrati - Carbohydrates	54 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	32 g
Proteine - Proteins	6,9 g
Sale - Salt	0,38 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			