



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### “ Pampapato Artigianale al Cioccolato ”

#### Descrizione prodotto :

*Il Pampapato è un prodotto da forno. che nasce da una ricetta tramandata negli anni e che Dolciaria Tina produce da oltre quarant'anni. Per la realizzazione del nostro dolce utilizziamo materie prime genuine di primissima qualità, attentamente selezionate. E' sostanzialmente composto da Farina, Zucchero, Mandorle Intere (SOLO di origine Spagna e Italia), Frutta Candita a cubetti di Arancio e Limone (SOLO di Origine Italiana), da pregiato Cacao in Polvere. Il tutto ricoperto da una abbondante copertura di Cioccolato Extra Fondente (realizzato con Solo Puro Burro di Cacao). Cioccolato gustoso, molto apprezzato da tutti i nostri più affezionati stimatori, che avvolge completamente tutto il Pampapato, donandogli oltre all'aspetto sontuoso, un sapore unico per il palato. Il forte sapore del Cioccolato Extra Fondente, associato al gusto aromatico degli altri ingredienti che lo compongono, fanno del nostro dolce, un prodotto dal gusto unico, genuino, estremamente gradevole, che sprigiona sapori decisi. Nel nostro Pampapato Artigianale ci riconosciamo, essendo il nostro prodotto legato alla tradizione della nostra Azienda e alla nostra storia, che ancora oggi ci permette di crescere e farci conoscere per il pregiato dolce che siamo in grado di offrire, non solo sul nostro territorio in cui siamo nati “Le Terre di Mezzo” a Migliarino-Fiscaglia (Ferrara), ma in tutto il territorio Nazionale e in alcune importanti località Europee. Il nostro Pampapato è realizzato con modalità di lavorazione Artigianale.*

REFERENZA	Peso Netto	Referenza Dolciaria Tina	Codice EAN	Imballo Cartone
PAMPA002	75 GR	PAMPAPATO DOLCIARIA TINA GR. 75	8033120248009	75
PAMPA004	250 GR	PAMPAPATO DOLCIARIA TINA GR.250	8033120248023	40
PAMPA005	350 GR	PAMPAPATO DOLCIARIA TINA GR.350	8033120248030	30
PAMPA006	500 GR	PAMPAPATO DOLCIARIA TINA GR.500	8033120248054	25
PAMPA007	750 GR	PAMPAPATO DOLCIARIA TINA GR.750	8033120248078	15
PAMPA008	1000 GR	PAMPAPATO DOLCIARIA TINA GR.1000	8033120248085	12

#### Ingredienti :

**Farina di Grano "0"**, Zucchero, **Mandorle Intere (Origine Italia / Spagna)**, Cacao in Polvere, Mostarda ( Mele e Pere Cotogne, Zucchero, Polpa di scorza d' Arancio, Colorante E150d, Correttore di Acidità: Acido Citrico, Aroma: Essenza Arancia, Sciroppo di Glucosio, Acqua, Frutta Candita colorata con E120, E127, E131, E104, E132, E142, Aromi Naturali e Artificiali, **Senape**, Conservante: **Anitride Solforosa**), Uva Sultanina, Frutta Candita a Cubetti di Scorza di Arancio e Limone (*Origine Italia*), Sciroppo di Glucosio-Fruztosio, Saccarosio, Conservante: E220 come residuo ), Margarina Vegetale ( oli e grassi vegetali NON IDROGENATI [80%], grassi (cocco), oli (girasole), Acqua), Carbonato Acido d'Ammonio, **Spezie**: ( Coriandolo, Cannella, Zenzero, Chiodi di Garofano, Macis, Noce Moscata). **CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA** ( Cacao 61,0% min ) Ingredienti: Pasta di Cacao, Zucchero, Burro di Cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Aroma Naturale di Vaniglia.

Prodotto soggetto a calo del peso.

AVVERTENZA.: Può contenere tracce di Frutta a Guscio e LATTE

**DOLCIARIA TINA**

Via A.Forti 25/P 44027 - FISCAGLIA Loc. Migliarino (Fe) Italia  
Tel.: +39 533 51 453 Fax.: +39 533 640 189



**Allergeni** (anche quelli che derivano da contaminazione crociata) :

**FARINA DI GRANO , MANDORLE, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA (COME RESIDUO),  
SPEZIE, SOIA, LATTE.**

Ø **NON** contiene OGM

**Valori Nutrizionali :**

<b>Valori Nutrizionali / Nutrition Facts x 100g</b>	
<b>Valore Energetico / Energy Value:</b>	<b>438 Kcal - 1841 Kj</b>
<b>Grassi / Fat :</b>	<b>18,0 g</b>
<b>di cui Saturi /of which Saturates:</b>	<b>6,2 g</b>
<b>Carboidrati / Carbohydrate:</b>	<b>60,0 g</b>
<b>di cui Zuccheri / of which Sugars:</b>	<b>31,0 g</b>
<b>Proteine / Protein:</b>	<b>9,1 g</b>
<b>Sale / Salt :</b>	<b>0,13 g</b>

**Vita Totale del Prodotto (espresso in giorni) :**

180 (minimo)

**Proprietà Sensoriali :**

**ASPETTO.:**

Aspetto Esterno di colore marrone scuro brillante, data dall'abbondante glassatura di cioccolato fondente extra. Aspetto interno di colore marrone, data dalla polvere di cacao. Presenza di frutta secca solo mandorle Intere provenienza Spagna, Canditi Arancio Limone di origine Italia Sicilia, Calabria, omogeneamente distribuiti.

**AROMA.:**

Profumo intenso di cioccolato fondente, poi un lieve sapore di spezie, seguito dal mix di gusto dei canditi e di mandorla tostata.

**GUSTO.:**

Iniziale di cioccolato fondente con lieve sentore di spezie, che lascia spazio man mano ai canditi e alle mandorle tostate; sapore finale deciso di cioccolato fondente extra.

**CONSISTENZA.:**

Esternamente impasto compatto e croccante , dato dalla copertura di cioccolato. All'interno presenta un impasto morbido.

**Modalità di conservazione:**

IN LUOGO FRESCO ASCIUTTO LONTANO DA FONTI DI CALORE E AI RAGGI DEL SOLE DIRETTI. Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.  
Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C max. Umidità relativa 70% max.

**Parametri chimico fisici:**

pH	5.40 ± 0,2
Aw	0,700 ± 0,050

**Parametri microbiologici alla produzione e alla scadenza della vita del prodotto:**

<b>Carica Microbica a 30°C</b>	<b>&lt;10.000 ufc/g.</b>
<b>Coliformi Termotrofi</b>	<b>&lt;10 ufc/g.</b>
<b>Coliformi Totali</b>	<b>&lt;100 ufc/g.</b>
<b>Escherichia Coli</b>	<b>&lt;10 ufc/g.</b>
<b>Ifomiceti</b>	<b>&lt;100 ufc/g.</b>
<b>Lievitiformi</b>	<b>&lt;1000 ufc/g.</b>
<b>Stafilococchi Coag. Positivi</b>	<b>&lt;100 ufc/g.</b>
<b>Salmonella</b>	<b>assente</b>
<b>Listeria Monocytogenes</b>	<b>assente</b>

**Packaging :**

POLIPROPILENE TRASPARENTE Ogni singolo prodotto è confezionato utilizzando un foglio in Polipropilene trasparente.

*Le Referenze Pampapato da gr.350, gr.500, gr.750, gr.1000, sono Decorati utilizzando un cordoncino di colore oro.*

**Imballo in Cartone :**

Dimensione imballo in cartone : 390 x 160 x 295 mm (L/A/P)  
Bancale / Pallet EUR/EPAL  
Numero cartoni per strato.: 7  
Numero strati per Bancale EUR/EPAL.: 5

*Immagini Prodotto*



Pampapato Artigianale gr. 75



Pampapato Artigianale gr. 250



Pampapato Artigianale gr. 350 / gr. 500 / gr.750 / gr.1000