

PERROTTA GIGLIOLA
C.DA BARUSO
83048 MONTELLA (AV)
TEL/FAX: 0827/601588
info@castagneperrotta.it

Perrotta

COD. 12



MOD ST
Rev. 01 del 01.03.2024
Pag. 1 di 1

SCHEMA TECNICA

COLOMBA CON ALBICOCCA "PELLECCHIELLA" DEL VESUVIO

(COD. EAN: 8019948004102)

DENOMINAZIONE	Colomba con albicocca "Pellecchiella", senza scorze di agrumi canditi e mandorle. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.
DESCRIZIONE PRODOTTO	Lavorata con cura artigianale viene sottoposta ad una lenta lievitazione della durata di oltre 36 ore. L'impasto acquisisce, in questo modo, tutti i sentori, le sfumature e gli aromi piú delicati del lievito ed il giusto grado di acidità. Materie prime di elevata qualità come burro, uova, albicocca candita, aroma naturale di vaniglia ed altri aromi naturali, armonizzano il tutto in un gusto veramente unico. Senza aggiunta di conservanti, emulsionanti o coloranti.
PESO PRODOTTO	1000g e
INGREDIENTI	farina di FRUMENTO , albicocche candite varietà "Pellecchiella" 18% (albicocche, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), BURRO , glassatura di copertura 14%(zucchero, farina di riso, farina di armelline, amido modificato, aromi, albume d' UOVO , olio di girasole, farina di mais), tuorlo d' UOVO , zucchero, miele, lievito naturale (contiene FRUMENTO), pasta di vaniglia Madagascar (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, aroma naturale di vaniglia, estratto di vaniglia, bacche di vaniglia, estratto di cartamo, addensante: pectina), aroma naturale, sale, LATTE scremato in polvere, destrosio, granella di zucchero, zucchero a velo. Gli ingredienti in grassetto sono ALLERGENI. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SOIA e SENAPE.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	28 giorni dalla data di produzione
CONSERVAZIONE ED INDICAZIONE D'USO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	VALORI MEDI PER 100g
Energia	1820 kJ /435kcal
Grassi	19 g
di cui acidi grassi saturi	9,0g
Carboidrati	56 g
di cui zuccheri	25 g
Fibre	3,0g
Proteine	8,5g
Sale	0,2g