

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



Perrotta

COD. 64

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

SCHEMA TECNICA

Colomba LA Nuvola

(COD. EAN: 8019948101283)

DENOMINAZIONE	Colomba con gocce di limone senza scorze di agrumi canditi e mandorle. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.
DESCRIZIONE PRODOTTO	Lavorato con cura artigianale viene sottoposto ad una lenta lievitazione della durata di oltre 36 ore. L'impasto acquisisce, in questo modo, tutti i sentori, le sfumature e gli aromi più delicati del lievito ed il giusto grado di acidità. Materie prime di elevata qualità come burro, uova, aroma naturale di vaniglia ed altri aromi naturali completano ed armonizzano il tutto in un gusto veramente unico. Senza aggiunta di conservanti, emulsionanti o coloranti.
PESO PRODOTTO	1000g e
INGREDIENTI	farina di FRUMENTO , BURRO , gocce di limone 15% (zucchero, grassi ed oli vegetali totalmente idrogenati, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: lecitina di SOIA , aromi, colorante: beta-carotene), glassatura di copertura 13% (albume, granella di zucchero, zucchero a velo, olio di semi, farina di mais), tuorlo d' UOVO , zucchero, miele, lievito naturale (contiene FRUMENTO), baccelli di vaniglia, sale, LATTE scremato in polvere, destrosio, granella di zucchero, zucchero a velo. Gli ingredienti in grassetto sono ALLERGENI. Può contenere FRUTTA A GUSCIO 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	1937 kJ /464kcal
Grassi	26,0 g
di cui acidi grassi saturi	15,0 g
Carboidrati	49,0 g
di cui zuccheri	23,0 g
Fibre	2,0 g
Proteine	7,4 g
Sale	0,3 g