



PERROTTA GIGLIOLA C.DA BARUSO 83048 MONTELLA (AV) TEL/FAX: 0827/601588 info@castagneperrotta.it		
COD. 04	MOD ST Rev. 01 del 01.03.2024 Pag. 1 di 1	

SCHEDA TECNICA

Colomba

(COD. EAN: 8019948100927)

DENOMINAZIONE	Colomba. 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, scorzetta di arancia candita, 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 , scorze di arancia candite 18% (scorze d' arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), BURRO , tuorlo d' UOVO , glassatura di copertura 14% (zucchero, farina di riso, farina di armelline, amido modificato, aromi, albume d' UOVO , olio di girasole, farina di mais, MANDORLE), zucchero, miele, lievito naturale (contiene FRUMENTO),pasta arancia (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio),aroma naturale, baccelli di vaniglia, sale, LATTE scremato in polvere, destrosio, granella di zucchero, zucchero a velo. Gli ingredienti in grassetto sono ALLERGENI. Può contenere ALTRA 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	1824 kJ /436kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	9,5g
Carboidrati	54g
di cui zuccheri	24 g
Fibre	3,0g
Proteine	8,5g
Sale	0,2g