

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



Perrotta

COD. 12

MOD ST
Rev. 01 del 01.10.2024
Pag. 1 di 1

SCHEMA TECNICA

Panettone con albicocca "Pellecchiella" del Vesuvio
(COD. EAN : 8019948101078)

DENOMINAZIONE	Panettone con albicocca "Pellecchiella" del Vesuvio, senza scorze di agrumi canditi e uvetta.
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, albicocca candita, aroma naturale di vaniglia, armonizzano il tutto in un gusto veramente unico. Senza aggiunta di conservanti, emulsionanti o coloranti. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
PESO PRODOTTO	1000g e
INGREDIENTI	Farina di FRUMENTO , albicocche candite varietà "Pellecchiella" 20% (albicocche, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), BURRO , tuorlo d'UOVO, zucchero, miele, lievito naturale (contiene FRUMENTO), aromi naturali, pasta di vaniglia Madagascar (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, aroma naturale di vaniglia, estratto di vaniglia, bacche di vaniglia, estratto di cartamo, addensante: pectina), sale, LATTE scremato in polvere, destrosio. 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	1782 kJ /426 kcal
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	8,5g
Carboidrati	56 g
di cui zuccheri	25 g
Fibre	3,0g
Proteine	8,5g
Sale	0,1g