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

PAN ETT ONE



COD. 19

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

SCHEDA TECNICA

Panettone con mela, cannella e cioccolato bianco

(COD. EAN: 8019948001064)

| DENOMINAZIONE uve | anettone con mela, cannella e cioccolato bianco senza scorze di agrumi canditi e |
|---|--|
| 9.1. | vetta. |
| | avorato con cura artigianale viene sottoposto ad una lenta lievitazione della durata |
| DESCRIZIONE PRODOTTO gli ele | oltre 36 ore. L'impasto acquisisce, in questo modo, tutti i sentori, le sfumature e i aromi più delicati del lievito ed il giusto grado di acidità. Materie prime di evata qualità come burro, uova, mela candita, aroma naturale di vaniglia, empletano ed armonizzano il tutto in un gusto veramente unico. |
| Sei | enza aggiunta di conservanti, emulsionanti o coloranti. Prodotto dolciario da forno lievitazione naturale |
| PESO PRODOTTO 100 | 000g e |
| INGREDIENTI glu bia lec (co zuc esti des Gli | arina di FRUMENTO, BURRO, mele candite 14% (mele, zucchero, sciroppo di ucosio-fruttosio, acido citrico, aroma naturale), tuorlo d'UOVO, cioccolato anco 7% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: citine di SOIA, aroma naturale di vaniglia), zucchero, miele, lievito naturale ontiene FRUMENTO), pasta di vaniglia Madagascar (sciroppo di glucosio, acchero, acqua, aroma naturale di vaniglia, estratto di vaniglia, bacche di vaniglia, tratto di cartamo, addensante: pectina), sale, LATTE scremato in polvere, estrosio, cannella in polvere 0,2%, aromi naturali. li ingredienti in grassetto sono ALLERGENI. aò 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 | 1833 kJ /438 kcal |
| Grassi | 20 g |
| di cui acidi grassi saturi | 9,0g |
| Carboidrati | 55 g |
| di cui zuccheri | 25 g |
| Fibre | 3,0g |
| Proteine | 8,0g |
| Sale | 0,2g |