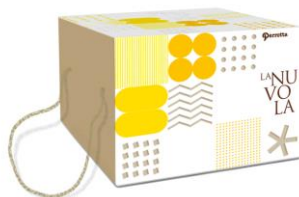


PERROTTA GIGLIOLA  
C.DA BARUSO  
83048 MONTELLA (AV)  
TEL/FAX: 0827/601588  
info@castagneperrotta.it



**Perrotta**

COD. 61

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

## SCHEMA TECNICA

### Panettone La Nuvola 1000 g e

( COD. EAN : 8019948101306 )

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DENOMINAZIONE</b>            | Panettone con gocce di limone senza scorze di agrumi canditi e uvetta.<br>Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>DESCRIZIONE<br/>PRODOTTO</b> | 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, gocce di limone e aroma naturale di vaniglia completano ed armonizzano il tutto in un gusto veramente unico.<br>Senza aggiunta di conservanti, emulsionanti o coloranti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>PESO PRODOTTO</b>            | 1000g e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>INGREDIENTI</b>              | farina di <b>FRUMENTO</b> , <b>BURRO</b> , gocce di limone 15% (zucchero, grassi ed oli vegetali totalmente idrogenati, siero di <b>LATTE</b> in polvere, <b>LATTE</b> scremato in polvere, emulsionanti: lecitina di <b>SOIA</b> , aromi, colorante: beta-carotene), glassatura di copertura 13% (zucchero, farina di riso, farina di amilone, amido modificato, aromi , albume, granella di zucchero, zucchero a velo, olio di semi, farina di mais), tuorlo d' <b>UOVO</b> , zucchero, miele, lievito naturale (contiene <b>FRUMENTO</b> ), baccelli di vaniglia, sale, <b>LATTE</b> scremato in polvere, destrosio, granella di zucchero, zucchero a velo.<br><b>Gli ingredienti in grassetto sono ALLERGENI.</b><br>Può contenere <b>FRUTTA A GUSCIO</b> e <b>SENAPE</b> . |

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

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| <b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> | <b>VALORI MEDI PER 100g</b> |
| Energia                          | 1854 kJ / 443kcal           |
| Grassi                           | 20 g                        |
| di cui acidi grassi saturi       | 9,5g                        |
| Carboidrati                      | 56 g                        |
| di cui zuccheri                  | 25 g                        |
| Fibre alimentari                 | 2,5g                        |
| Proteine                         | 8,5g                        |
| Sale                             | 0,2g                        |