## Colomba Classica

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

kj	1712	
kcal	410	
g di nutrienti per 100 g di prodotto		
Grassi	17,9	
di cui acidi grassi saturi	8,3	
Carboidrati	55,0	
di cui zuccheri	34,2	
fibre	2,5	
Proteine	7,1	
Sale	0,5	

CARATTERISTICHE	COLOMBA PASQUALE ARTIGIANALE SENZA UVETTA	
CARATTERISTICHE	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE	
INGREDIENTI	Ingredienti: base colomba (farina di <u>grano</u> tenero tipo 00, <u>burro</u> , <u>tuorlo</u> <u>d'uovo</u> , zucchero, lievito madre (farina di <u>grano</u> tenero tipo 00, acqua), miele, <u>latte</u> , germe di <u>grano</u> , <u>panna</u> , sale, aroma (con <u>soia</u> ), amido di mais, vaniglia), condimento (scorze d'arancia candite (scorzone d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero)), copertura (zucchero, farina di <u>mandorle</u> 3%, <u>albume d'uovo</u> , amido di mais, amido modificato, cacao, sale).	
ALLERGENI	Contiene glutine, mandole, uovo, latte, soia. Può contenere tracce di: frutta a guscio, sesamo.	
SHELF LIFE	2 mesi	
CONSERVAZIONE	Da conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.	
CARATTERISTICHE DI SICUREZZA	- Escherichia coli < 10 ufc/g - Salmonella: assente in 25 g - Listeria m.: assente in 25g	<ul> <li>- Aw &lt; 0,77</li> <li>- Metalli pesanti e micotossine: conformi al Reg CE 1881/06 e succ. Mod.</li> <li>- Fitosanitari: conformi al Reg CE 396/05 e succ. mod.</li> </ul>
PACKAGING	Sacchetto in poli propilene idoneo al contatto alimentare.	



Pasticceria Manuele s.r.l. P. Iva:01847820899 info@pasticceriamanuele.it