

Scheda Tecnica	
Rev 00	01/02/21

COLOMBA ARTIGIANALE SMERALDA AL PISTACCHIO

CARATTERISTICHE	COLOMBA ARTIGIANALE	
	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE	
INGREDIENTI	<p>Ingredienti: base colomba (farina di grano tenero tipo 00, burro (prodotto a base di latte), tuorlo d'uovo, zucchero, lievito madre (farina di grano tenero tipo 00, acqua), miele, latte, germe di grano, panna burro (prodotto a base di latte), sale, aroma naturale con soia, amido di mais, vaniglia), condimento (frutti di bosco semicanditi (Frutti di Bosco (60%) (fragole, ribes rossi, more, mirtilli neri), saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di limone concentrato), fragole semicandite (fragole (60%), saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di limone concentrato), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte scremato in polvere, grasso del latte anidro, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), pasta di pistacchio), glassa (crema di copertura (zucchero, grasso vegetale (shea, girasole), cioccolato bianco 20% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, latte magro in polvere), siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante lecitina di girasole, aromi naturali), crema pistacchio (biscotto finemente sbriciolato 22% (farina di frumento, zucchero, burro concentrato (prodotto a base di latte), latte scremato in polvere, farina di malto d' orzo, sale), cioccolato bianco 21% (latte intero in polvere, burro di cacao, zucchero, burro concentrato (prodotto a base di latte), emulsionante lecitina di soia), olio vegetale (palma, girasole, palmisto, cocco), zucchero, pasta di pistacchio 15%, siero di latte in polvere, aromi, colorante E141, sale), surrogato di cioccolato bianco (zucchero, grasso vegetale totalmente idrogenato (noce di cocco, palmisti), siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia, vanillina), pasta pistacchio).</p>	
ALLERGENI	<p>Contiene glutine, latte, pistacchi, soia, uovo. Può contenere tracce di soia, altra frutta a guscio, senape, sesamo, arachidi, lupini.</p>	
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	<ul style="list-style-type: none"> - CBT < 10⁵ ufc/g - lieviti e muffe < 10² ufc/g - Escherichia coli < 10 ufc/g - Salmonella: assente in 25 g - Listeria m.: assente in 25g 	<ul style="list-style-type: none"> - Aw < 0,85 - Metalli pesanti e micotossine: conformi al Reg CE 1881/06 e succ. Mod. - Fitosanitari: conformi al Reg CE 396/05 e succ. mod.
PACKAGING	Film idoneo al contatto alimentare.	
FORMATI	Peso di un panettone: circa 1 kg.	

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	kj	1784
	kcal	427
g per 100 g di prodotto		
Grassi		22,8
di cui acidi grassi saturi		10,7
Carboidrati		46,8
di cui zuccheri		28,6
fibre		2,4
Proteine		7,3
Sale		0,5

PASTICCERIA MANUELE S.R.L.

Via delle Mimose 34, 96010 Ferla (SR) tel/ : 0931879681 Cell : Manuele 3336898569

Via Necropoli Grotticelle 25/H, 96100 Siracusa Tel/fax : 0931414840 P.IVA 01847820899

E-MAIL info@pasticceriamanuele.it www.nuovadolceria.com

info@pec.pasticceriamanuele.it CODICE UNIVOCO E06UCUD