

## Scheda Tecnica

## COLOMBA PASQUALE ARTIGIANALE TRADIZIONALE

CARATTERISTICHE	COLOMBA PASQUALE ARTIGIANALE SENZA UVETTA	
	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE	
INGREDIENTI	Ingredienti: base colomba (farina di <b>grano</b> tenero tipo 00, <b>burro</b> , <b>tuorlo d'uovo</b> , zucchero, lievito madre (farina di <b>grano</b> tenero tipo 00, acqua), miele, <b>latte</b> , germe di <b>grano</b> , <b>panna</b> , sale, aroma (con <b>soia</b> ), amido di mais, vaniglia), condimento (scorze d'arancia candite (scorzone d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero)), copertura (zucchero, farina di <b>mandorle</b> 3%, <b>albume d'uovo</b> , 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	- Aw < 0,77 - Metalli pesanti e micotossine: conformi al Reg CE 1881/06 e succ. Mod. - Fitosanitari: conformi al Reg CE 396/05 e succ. mod.
PACKAGING	Sacchetto in poli propilene idoneo al contatto alimentare.	
FORMATI		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI prodotto

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