

## Scheda Tecnica

## COLOMBA PASQUALE TRADIZIONALE PRIMAVERA

CARATTERISTICHE	COLOMBA PASQUALE ARTIGIANALE SENZA UVETTA	
	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE	
INGREDIENTI	<p>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 (pesche candite (pesche, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), albicocche candite (albicocche, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero)), copertura (cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> scremato in polvere, grasso del <b>latte</b> anidro, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aroma naturale di vaniglia), zucchero, grassi e oli vegetali non idrogenati (olio palmisti, olio di cocco, burro di sal, olio di palma, olio di girasole, olio di cartamo), <b>mandorle</b> siciliane, <b>latte</b> scremato in polvere, siero di <b>latte</b> in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aromi, sale).</p>	
ALLERGENI	<p>Contiene glutine, mandole, uovo, latte, soia. Può contenere tracce di: frutta a guscio, sesamo.</p>	
SHELF LIFE	2 mesi	
CONSERVAZIONE	<p>Da conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e raggi solari diretti.</p>	
CARATTERISTICHE DI SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escherichia coli &lt; 10 ufc/g</li> <li>- Salmonella: assente in 25 g</li> <li>- Listeria m.: assente in 25g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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.	
FORMATI		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI prodotto

<b>kJ</b>	<b>1708</b>
<b>kcal</b>	<b>409</b>
<b>g di nutrienti per 100 g di prodotto</b>	
<b>Grassi</b>	<b>18,2</b>
di cui acidi grassi saturi	<b>10,4</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>54,3</b>
di cui zuccheri	<b>34,9</b>
fibre	<b>2,2</b>
<b>Proteine</b>	<b>6,9</b>
<b>Sale</b>	<b>0,5</b>