

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 grano tenero tipo 00, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, lievito madre (farina di grano tenero tipo 00, acqua), miele, latte, germe di grano, panna, sale, aroma (con soia), 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, latte scremato in polvere, grasso del latte anidro, emulsionante: lecitina di soia, 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), mandorle siciliane, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, 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	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"> - Escherichia coli < 10 ufc/g - Salmonella: assente in 25 g - Listeria m.: assente in 25g 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

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