

PERROTTA GIGLIOLA
C.DA BARUSO
83048 MONTELLA (AV)
TEL/FAX: 0827/601588
info@castagneperrotta.it



Perrotta

COD. 06

MOD ST
Rev. 00 del 26.06.2023
Pag. 1 di 1

SCHEMA TECNICA

Panettone con marron glacé

(COD. EAN : 8019948100828)

DENOMINAZIONE	Panettone con marron glacé , senza scorze di agrumi canditi e uvetta.
DESCRIZIONE PRODOTTO	Lavorato con cura artigianale viene sottoposto ad una lenta lievitazione della durata di oltre 36 ore. L'impasto acquisisce, in questo modo, tutti i sentori, le sfumature e gli aromi più delicati del lievito ed il giusto grado di acidità. Materie prime di elevata qualità come burro, uova, aroma naturale di vaniglia, uniti al gusto dolce e pastoso del marron glacé in pezzi, completano ed armonizzano il tutto in un gusto veramente unico. Senza aggiunta di conservanti, emulsionanti o coloranti. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
PESO PRODOTTO	1000g e
INGREDIENTI	Farina di FRUMENTO , marron glacé 20% (marroni, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, estratto naturale di vaniglia Bourbon), BURRO , tuorlo d' UOVO , zucchero, miele, lievito naturale (contiene FRUMENTO), aromi naturali, pasta di vaniglia Madagascar (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, aroma naturale di vaniglia, estratto di vaniglia, bacche di vaniglia, estratto di cartamo, addensante: pectina), sale, LATTE scremato in polvere, destrosio. Può contenere FRUTTA A GUSCIO e SOIA .

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	80 giorni dalla data di produzione
CONSERVAZIONE ED INDICAZIONE D'USO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	PER 100g
Energia	1812 kJ / 433 kcal
Grassi	18 g
di cui acidi grassi saturi	8,0g
Carboidrati	57 g
di cui zuccheri	27 g
Fibre	3,5g
Proteine	9,0g
Sale	0,2g