

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

Perrotta

COD. 24



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

SCHEDA TECNICA COLOMBA CON CIOCCOLATO E CAMELLO (COD. EAN : 8006940007828)

DENOMINAZIONE	Colomba con cioccolato e cioccolato bianco al caramello senza scorze di agrumi canditi e mandorle Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
DESCRIZIONE PRODOTTO	Lavorata con cura artigianale viene sottoposta 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 il cioccolato bianco al caramello, il burro, le uova, l'aroma naturale di vaniglia e gli altri aromi naturali completano ed armonizzano il tutto in un gusto veramente unico. Senza aggiunta di conservanti, emulsionanti o coloranti.
PESO PRODOTTO	1000g e
INGREDIENTI	farina di FRUMENTO , BURRO , glassatura di copertura 14% (zucchero, farina di riso, farina di armelline, amido modificato, aromi, albume d' UOVO , olio di girasole, farina di mais), tuorlo d' UOVO , cioccolato 9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di SOIA , aroma naturale di vaniglia), cioccolato bianco al caramello 9% (burro di cacao, zucchero, LATTE intero in polvere, LATTOSIO , siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, zucchero caramellizzato 2%, emulsionante: lecitine di SOIA , aroma naturale di vaniglia, sale), zucchero, miele, lievito naturale (contiene FRUMENTO), aroma naturale, 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, granella di zucchero, zucchero a velo. Può contenere FRUTTA A GUSCIO .

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	60 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	1882 kJ /450kcal
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	20 g
Fibre	2,0g
Proteine	7,5g
Sale	0,3g