

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

Perrotta

COD. 22



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

SCHEMA TECNICA

Panettone con cioccolato e caramello

(COD. EAN: 801994810514)

DENOMINAZIONE	Panettone con cioccolato e cioccolato bianco al caramello 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 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. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
PESO PRODOTTO	1000 g e
INGREDIENTI	farina di FRUMENTO , BURRO , tuorlo d' UOVO , cioccolato 10% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di SOIA , aroma naturale di vaniglia), cioccolato bianco al caramello 10% (burro di cacao, zucchero, LATTE intero in polvere, LATTOSIO , siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, zucchero caramellato 2%, emulsionante: lecitine di SOIA , aroma naturale di vaniglia, sale), 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 .

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	1916 kJ /458kcal
Grassi	22 g
di cui acidi grassi saturi	10g
Carboidrati	55 g
di cui zuccheri	24g
Fibre	3,0g
Proteine	8,5g
Sale	0,2g