

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

# Perrotta

COD. 58



MOD ST  
Rev. 01 del 26.01.2024  
Pag. 1 di 1

## SCHEMA TECNICA COLOMBA CON PESCA E MANGO (COD. EAN : 8019948101276)

<b>DENOMINAZIONE</b>	Colomba con pesca e mango senza scorze di agrumi canditi e mandorle in decorazione. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	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 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.
<b>PESO PRODOTTO</b>	1000g e
<b>INGREDIENTI</b>	farina di <b>FRUMENTO</b> , <b>BURRO</b> , glassatura di copertura 14% (zucchero, farina di riso, farina di mais, farina di armelline, amido modificato, aromi, albume d' <b>UOVO</b> , olio di girasole), tuorlo d' <b>UOVO</b> , cubetti di pesca candita 9% (pesca, sciroppo di glucosio- fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico, conservante :sorbato di potassio), cubetti di mango candito 9% (mango, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acidificante: acido citrico, aromi naturali), zucchero, miele, lievito naturale (contiene <b>FRUMENTO</b> ), 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, <b>LATTE</b> scremato in polvere, destrosio, granella di zucchero, zucchero a velo.  Può contenere <b>FRUTTA A GUSCIO</b> e <b>SOIA</b> .

<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	60 giorni dalla data di produzione
<b>CONSERVAZIONE ED INDICAZIONE D'USO</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	<b>PER 100g</b>
Energia	1688 kJ 404/kcal
Grassi	20g
di cui acidi grassi saturi	10g
Carboidrati	48g
di cui zuccheri	21g
Fibre	2,3g
Proteine	6,7g
Sale	0,2g