



# PANDORO

## PESO / Weight 1000 g e

### DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Pandoro Classico  
Pandoro, Oven Baked Cake

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale  
Naturally leavened oven baked cake

Prodotto lievitato da forno pluridose a base di pasta lavorata con lievito a fermentazione naturale.

Impasti e lievitazioni ottenuti con sistemi semiautomatici di produzione e controllo. Cottura, in stampi di teflon, a temperatura controllata in forno continuo. Raffreddamento lento e naturale a temperatura controllata.

Il prodotto presenta caratteristiche di elevata sofficità, digeribilità e profumazione dovute al lento processo di lievitazione naturale ed alla grande quantità di burro.

La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di piccole dimensioni legate al processo di lievitazione naturale.

Il prodotto è corredato da una bustina di zucchero a velo che serve a ricoprire il prodotto prima di consumarlo.

Il peso della bustina di zucchero è da ritenersi compreso nel peso totale del prodotto.

*Multi-dose baked leavened product made from dough made with naturally fermented yeast.*

*Doughs and leavenings obtained with semi-automatic production and control systems. Baking, in Teflon moulds, at a controlled temperature in a continuous oven. Slow and natural cooling at controlled temperature.*

*The product has characteristics of high softness, digestibility and fragrance due to the slow natural leavening process and the large quantity of butter.*

*The internal structure has a fine mesh honeycomb and may have small cavernous formations linked to the natural leavening process.*

*The product is accompanied by a sachet of icing sugar which is used to cover the product before consuming it.*

*The weight of the sachet of sugar is to be considered included in the total weight of the product.*

In questa ricetta Bonifanti propone il soffice impasto, secondo la tradizionale ricetta veronese da cospargere di impalpabile zucchero a velo, con uova fresche, burro di prima scelta, latte fresco intero pastorizzato e burro di cacao.

### INGREDIENTI

Farina di **frumento**, **Uova** fresche, Zucchero, **Burro**, Lievito naturale: (Farina di **frumento**, acqua), **Latte** intero fresco pastorizzato, Fruttosio, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Lievito di birra, Aromi. Ingredienti della bustina di zucchero a velo (5%): (Zucchero, Amido di **frumento**, Aromi). - Può contenere: **Soia, Senape, Lupino, Mandorle, Nocciole.**

### Ingredients

**Wheat** Flour, Fresh **Eggs**, Sugar, **Butter**, Natural yeast: (**Wheat** flour, Water), Whole fresh pasteurized **Milk**, Fructose, Emulsifier: mono-diglycerides of fatty acids, Salt, Beer yeast, Flavours. Ingredients packet icing sugar (5%): (Sugar, **Wheat** starch, Flavours). - *May Contain: **Soy, Mustard, Lupin Almonds, Hazelnuts.***

NB: Gli ingredienti contenenti allergeni sono evidenziati in grassetto nell'elenco ingredienti, ai sensi dell'art 21, del Reg U.E. 1169/2011

NB: *Ingredients containing allergens are highlighted in bold in the list of ingredients, pursuant to article 21 of the EU Reg. 1169/2011*

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al Decreto 22/07/2005): **Art. 2**

*Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 – amendments to the Decree 22/07/2005): **Art. 2***

*In this recipe Bonifanti offers a soft dough, following the traditional recipe from Verona (Veneto, Italy) according to which the dough, made up of fresh eggs, a first-choice butter, fresh whole and pasteurised milk and cocoa butter, must be sparkled with powdered sugar.*

### TMC:

7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo  
7 months end of the month from the date of production and in any case no later than April 30 of the following year

### CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale

### Storage:

Keep in a cool and dry place in the original packaging

### CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE:

**X 000**

### Production batch code:

La lettera **X** indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno.  
The letter **X** indicates the year of production, while the following number indicates the day of production from the beginning of the year.

### TRASPORTO:

Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.

### Transport:

*It does not require vehicles with insulation but in the case of naval transport it is necessary to use air-conditioned containers.*

### OGM:

Il prodotto non contiene ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati.  
The product does not contain ingredients from genetically modified organisms.

### HFSC:

Il Prodotto non Contiene High fructose corn syrup.  
Product does not contain high fructose corn syrup.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION

Valori medi - Average Values (100g)

Energia - Energy	1697 Kj - 405 Kcal
Grassi - Fats	19 g
di cui Saturi - or which Saturates	12 g
Carboidrati - Carbohydrates	50 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	25 g
Proteine - Proteins	7,8 g
Sale - Salt	0,64 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE Microbiological and chemical-physical characteristics

CBT a 30°C	< 1.000 ufc/g	Aw	< 0,86
Muffe	< 100 ufc/g	Umidità	17-26% p/p
Lieviti	< 100 ufc/g	pH	5,0 ± 0,5
Enterobatteri	< 10 ufc/g	Acidità (Ac. Lattico)	0,28% ± 0,1
Salmonella	Assente su 25 g		

### PRODOTTO CELLOPHANE

IMBALLO	MATERIALE	CODICE IDENTIFICATIVO	SMALTIMENTO
SACCHETTO	PLASTICA	PP 5	PLASTICA
LACCETTO	METALLO	C/FE 92	METALLO
BUSTINA	CARTA	PAP 22	CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune