



COLOMBA UVETTA E CANDITI

PESO / Weight 500 g e

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Colomba con Uvetta e scorze di agrumi candite.
Colomba, Oven Baked Easter Cake, with candied Orange peels, coated with Hazelnut glaze, Almonds and Sugar grains

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 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.

La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di medie dimensioni legate al processo di lievitazione assolutamente naturale, senza aggiunta di lievito di birra.

Il prodotto è contenuto all'interno di uno stampo in carta pergamina grassata in cellulosa di paglia con fondo e fascia ondulati (pirottino) che ne permette la lievitazione verticale oltre a limitarne la perdita di umidità.

Multi-portion baked product made from naturally fermented yeast dough. Dough and rising obtained by semi-automatic production and control systems. Baking at a controlled temperature in a continuous oven. Slow, natural cooling at controlled temperature. The product has characteristics of high softness, digestibility and fragrance thanks to the slow natural leavening process. The internal structure presents a fine-mesh alveolation and may present possible medium-sized cavernous formations due to the absolutely natural leavening process, without the addition of brewer's yeast.

The product is contained inside a greased parchment paper mould in straw cellulose with a corrugated bottom and band that allows vertical leavening as well as limiting moisture loss.

In questa gustosa ricetta la Colomba, con l'impasto di farine e burro di prima scelta con uova fresche di galline allevate a terra, viene insaporita con uvetta sultanina, scorze candite di arance e cedro, burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar e ricoperta con glassa di nocciole e mandorle intere.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, Zucchero, Scorzone di Arancia candita (11,1%): (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero, Succo di limone concentrato), Granella di zucchero (9%), **Burro**, Tuorlo d'uovo fresco da galline allevate a terra, Uvetta sultanina (5,5%), Lievito Naturale da madre bianca: (Farina di **Frumento**, Acqua), Albume d'uovo fresco da galline allevate a terra, **Mandorle** (2,7%), **Nocciole** (1,6%), Farina di riso e **grano** precotte, Zucchero a velo: (Zucchero, Amido di **frumento**), Sciroppo di Zucchero invertito, Miele, Emulsionante: Mono e digliceridi degli acidi grassi, **Mandorle** amare (0,4%), Burro di cacao, **Latte** in Polvere, Sale, Amido di riso, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

Può contenere: **Soia, Senape, Lupino, Noci, Anacardi, Pistacchi.**

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

Ingredients

Wheat flour, Sugar, Candied orange peels (11,1%): (Orange peels, Glucose - fructose syrup, Sugar, Lemon Juice Concentrate), Sugar grains (9%), **Butter**, Fresh **egg** yolk from barn hens, Sultanas (5,5%), Natural Yeast Sourdough: (**Wheat** Flour, Water), Fresh **egg** white from barn hens, **Almonds** (2,7%), **Hazelnuts** (1,6%), Pre-cooked rice and **wheat** flour, Icing sugar: (Sugar, **wheat** starch), Invert sugar syrup, Honey, Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Bitter **Almonds** (0,4%), Cocoa butter, **Milk** powder, Salt, Rice starch, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.

May Contain: **Soy, Mustard, Lupin, Walnuts, Cashews, Pistachios.**

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. 3 e Art. 7**

*Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 – amendments to the Decree 22/07/2005): **Art. 3 and Art. 7***

In this tasty recipe, the Glazed Colomba, with the mixture of flour and butter of first choice with fresh free-range eggs, is flavored with sultana raisin, candied orange peel and cedar, cocoa butter, Madagascar vanilla berries and covered with hazelnuts and whole almonds.

TMC: 6 mesi dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Giugno
6 months end of the month from the date of production and in any case no later than June 30

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	1628 Kj – 387 Kcal
Grassi - Fats	14 g
di cui Saturi - or which Saturates	7,7 g
Carboidrati - Carbohydrates	58 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	36 g
Proteine - Proteins	6,1 g
Sale - Salt	0,38 g

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

CBT a 30°C	< 3.000 ufc/g	Salmonella	Assente su 25 g
Muffe	< 100 ufc/g	Aw	< 0,86
Lieviti	< 100 ufc/g	Umidità	17-26% p/p
St. Aureus	< 100 ufc/g		

PRODOTTO CELLOPHANE

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

Verifica le disposizioni del tuo comune