

MATERIE PRIME SELEZIONATE



# CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

# PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO INCARTATO A MANO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 1, gocce di cioccolato 21% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, lievito naturale 4%(farina di **grano** tenero tipo "0", acqua), **latte** parzialmente scremato, miele, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, aromi naturali, vaniglia naturale.

Può contenere: noci, nocciole, mandorle, pistacchi, soia , sesamo, senape e lupini.

#### Caratteristiche

Codice EAN  8004989092317  Articolo  01.01.9231  Peso Netto  900 g  Forma  Circolare diam. 22 cm - altezza 14 cm  Superficie esterna marrone scuro, pasta interna gialla  Sapore  Piacevolmente dolciastro con sentori di cioccolato  Odore  Dolciastro  Consistenza  Struttura di media consistenza con alveoli ben sviluppati  OGM  ASSENTI		
Peso Netto  900 g  Forma  Circolare diam. 22 cm - altezza 14 cm  Superficie esterna marrone scuro, pasta interna gialla  Sapore  Piacevolmente dolciastro con sentori di cioccolato  Odore  Dolciastro  Consistenza  Struttura di media consistenza con alveoli ben sviluppati	Codice EAN	8004989092317
Forma Circolare diam. 22 cm - altezza 14 cm Superficie esterna marrone scuro, pasta interna gialla Sapore Piacevolmente dolciastro con sentori di cioccolato Odore Dolciastro Consistenza Struttura di media consistenza con alveoli ben sviluppati	Articolo	01.01.9231
Colore  Superficie esterna marrone scuro, pasta interna gialla  Sapore  Piacevolmente dolciastro con sentori di cioccolato  Odore  Dolciastro  Consistenza  Struttura di media consistenza con alveoli ben sviluppati	Peso Netto	900 g
interna gialla  Sapore Piacevolmente dolciastro con sentori di cioccolato  Odore Dolciastro  Consistenza Struttura di media consistenza con alveoli ben sviluppati	Forma	Circolare diam. 22 cm - altezza 14 cm
Sapore Piacevolmente dolciastro con sentori di cioccolato Odore Dolciastro Consistenza Struttura di media consistenza con alveoli ben sviluppati	Colore	Superficie esterna marrone scuro, pasta
di cioccolato  Odore Dolciastro  Consistenza Struttura di media consistenza con alveoli ben sviluppati		interna gialla
Odore Dolciastro Consistenza Struttura di media consistenza con alveoli ben sviluppati	Sapore	Piacevolmente dolciastro con sentori
Consistenza  Struttura di media consistenza  con alveoli ben sviluppati		di cioccolato
con alveoli ben sviluppati	Odore	Dolciastro
	Consistenza	Struttura di media consistenza
OGM ASSENTI		con alveoli ben sviluppati
	OGM	ASSENTI

## Confezionamento

Materiale e tipo	Stampo panettone	
	Sacchetto e incarto in polipropilene	
	Clip sigillo	
	Nastro decorativo raso	
	Cartiglio	
	Etichetta	
Modalità	In atmosfera normale	
Etichettatura	Come da dicitura di legge	
	Stampata su etichetta autoadesiva	
N. confezioni per collo	4 pz.	
Caratteristiche collo	Cartone onda B. cod. 21 + sep.	
	275 x 260 x 205	
Composizione bancale	30 colli (5 piani x 6 colli)	
Smaltimento	CARTICLIO E ETICHETTA PAP 21 CARTA  INASTRO INCARTO ESTERNO E SACCHETTO INTERNO PPS FIBRE TESSILI PLASTICA	

CLIP/SIGILLO
Verifica il sistema di raccolta
del tuo Comune



Trasporto	A temperatura ambiente evitando
	repentini e forti sbalzi di temperatura
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto
	e lontano da fonti di luce e di calore
Shelf life	5 mesi
Lotto	Giorno di produzione

### Informazioni nutrizionali Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1736 kJ / 415 kcal
Grassi	23 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	23 g
Fibre	2,2 g
Proteine	5,7 g
Sale	0,30 g





