

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

COLOMBA ZABAONE
ZABAIONE CREAM COLOMBA
LINEA TUTTIGIORNI - TUTTIGIORNI LINE

COD: 812

PESO / Weight 1000g - 35.25 oz



DESCRIZIONE / Description

Dolce a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, avente forma irregolare ovale, che ricorda la colomba. La pasta è soffice e ben alveolata, arricchita da Scorze di "Arance di Sicilia" candite e farcita con crema allo zabaione. La superficie è ricoperta da glassa decorata con granella di zucchero e mandorle.

Cake made by means of the natural fermentation of sour dough, with an irregular oval shape, reminiscent of a dove. The cake is soft and light textured enriched with Candied "Oranges from Sicily" peels and filling with zabaione cream. The loaf is covered with icing and decorated with granulated sugar and almonds.

INGREDIENTI / Ingredients

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "0", Crema zabaione (15%) [Zucchero, Burro (LATTE), Olii e grassi vegetali non idrogenati (olio di girasole, karité), Acqua, Vino Marsala, Tuorlo D'UOVO, LATTE condensato, Correttore di acidità: ac. citrico, Aromi naturali], Glassa alle MANDORLE (12%) [Zucchero, Albume d'UOVO, Olio di girasole, MANDORLE italiane (13%), Farina di riso e GRANO precotte, Aromi naturali], Zucchero, UOVA fresche, Scorze di "arance di Sicilia" candite (10%) [Scorzoni di arancia (52%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Correttore di acidità: ac. citrico], Burro (LATTE), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Granella di zucchero (2%), Zucchero invertito, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Proteine del LATTE, Sale, Aromi naturali.

INGREDIENTS: WHEAT flour, "Zabaione" cream (15%) [Sugar, Butter (MILK), Vegetable Oil and fats (sunflower oil, shea), Water, Marsala wine, EGG yolk, Condensed MILK, Acidity regulator: citric acid, Natural flavours], ALMOND icing (12%) [Sugar, EGG white, Sunflower oil, Italian ALMONDS (13%), Pre-cooked rice and WHEAT flour, Natural flavours], Sugar, Fresh EGGS, Candied "oranges from Sicily" peels (10%) [Orange peels (52%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Acidity regulator: citric acid], Butter (MILK), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Grains of sugar (2%), Inverted sugar, Natural sourdough yeast (WHEAT), MILK's proteins, Salt, Natural flavors.

ALLERGENI / Allergens

CONTIENE:
grano
uova
latte e derivati
mandorle

PUÒ CONTENERE:
frutta a guscio
soia

CONTAINS:
wheat
eggs
milk and derivatives
almonds

MAY CONTAIN:
nuts
soy

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 6 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto lontano da fonti luminose.

Kept in a cool and dry place the product away sunlight source, closed in its original packaging, has a shelf-life of 6 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da OGM. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea. The raw materials used in the manufacturing processes do not contain and are not derived from GMO. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

CONFEZIONE / Single packaging

Il prodotto è inserito in un sacchetto di polipropilene trasparente e chiuso da una fascetta metallica. Il bauletto esterno è di cartoncino teso con maniglia in tessuto. La grafica accattivante propone l'atmosfera primaverile.

The product is placed inside a polypropylene bag, which is sealed with a metal band. The exterior case is of rigid cardboard with a fabric handle. The captivating graphics offer the spring atmosphere.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION L= 23.0 cm - W= 33.0 cm - H= 13.0 cm



6

PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



68x26x43h cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



5

CT/FASCIA
CASES/LAYER



25

CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729001619

CASE - EAN128

(01)10799729001616

Nutrition Facts

13 Servings per container
Serving size slice (80g)

Amount Per Serving

Calories 320

% Daily Value*

Total Fat 12g 16%

Saturated Fat 7g 34%

Trans Fat 0g

Cholesterol 65mg 21%

Sodium 190mg 8%

Total Carbohydrate 46g 17%

Dietary Fibers 1g 4%

Total Sugars 29g

Includes 27g Added Sugars 54%

Protein 5g

Vitamin D 0,2mcg 0%

Calcium 10mg 0%

Iron 0,4mg 2%

Potassium 50mg 2%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g		%
	80g	%**	
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	1672kj/397kcal	1337kj/318kcal	16
GRASSI / FAT	15g	12g	17
di cui Saturi/ of which Saturates	8,5g	6,8g	34
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	57g	46g	18
di cui Zuccheri/Sugars	36g	29g	32
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	1,5g	1,2g	--
PROTEINE/ PROTEIN	6,1g	4,9g	10
SALE/ SALT	0,6g	0,48g	8

*peso di una porzione/ service size
**% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)
*** reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 13		
Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1337kJ	1672 kJ
Protein	4,9g	6,1g
Fat, total	12g	15g
- saturated	6,8g	8,5g
Carbohydrate	46g	57g
sugars	29g	36g
Sodium	190mg	238mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 23.0 - 26.0

Water activity (Aw): 0.80 - 0.85

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

CMT Mesofila aerobia a 30°C - TMP count at 30° C	<100 UFC/g
E. coli - E. coli	<10 UFC/g
Enterobatteriaceae - Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
S. aureus - S. aureus	<100 UFC/g
Salmonella spp - Salmonella spp	Assenti - Absent in 25g
Lieviti e muffe a 25°C - Yeast and mold at 25°C	<100 UFC/g
Clostridium spp - Clostridium spp	<10 UFC/g
Bacillus cereus - Bacillus cereus	<10 UFC/g



DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED

AZIENDA CERTIFICATA SECONDO LO STANDARD BRC FOOD DAL 2007.
COMPANY CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD SINCE 2007.

Rev. 10 del 19/02/2020

Data / Date: 19/02/2020

Il responsabile / Person in charge: ing. Sara Pozzerle

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo.

Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta.

The informations herestated are strictly confidential and cannot be used without our autorisation.

Product Specification not supplied under control, further information on request.

LOISON PASTICCERI DAL 1938 · STRADA DEL PASUBIO, 6

36030 COSTABISSARA (VI) · ITALY

TEL. +39 0444 557 844 · FAX +39 0444 557 869

LOISON@LOISON.COM · WWW.LOISON.COM