



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 di scorze di limone candite e farcita con golosa crema al limone. La superficie è ricoperta con glassa alle mandorle italiane e granella di zucchero.

Cake made by means of natural fermentation of sourdough, with an irregular oval shape, reminiscent of a dove. The dough is soft and light textured, enriched with candied lemon peels and delicious lemon cream, covered with italian almonds icing and grains of sugar.

INGREDIENTI / Ingredients

Farina di GRANO tenero tipo "0", Crema al limone (14%) [Sciroppo di glucosio, Zucchero, Acqua, Scorza di limone Siracusa IGP (5%), Tuorlo d'UOVO zuccherato, Burro (LATTE), Alcool etilico, Infuso di limoncello di Amalfi IGP, Proteine del LATTE, Addensante: amido di mais modificato, Siero di LATTE in polvere, Gelificante: pectina, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Aromi naturali, Conservante: potassio sorbato, Colorante naturale: giallo curcumina], UOVA fresche, Glassa alle MANDORLE (11%) [Zucchero, Albume d'UOVO, Olio di girasole, MANDORLE italiane (30%), Farina di riso e GRANO precotte, Aromi naturali], Zucchero, Scorze di limone candite e macinate (9%) [Scorzone di limone (53%), Zucchero, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Correttore di acidità: ac. citrico], Burro (LATTE), Granella di zucchero (3%), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Zucchero invertito, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Proteine del LATTE, Sale, Burro di cacao, Aromi naturali.

WHEAT flour, Lemon cream (14%) [Glucose syrup, Sugar, Water, Siracusa lemon peels PGI (5%), Sweetened EGG yolk, Butter (MILK), Ethyl alcohol, Infusion of Amalfi limoncello PGI, MILK protein, Thickener: modified corn starch, Wheat powder (MILK), Gelling agent: pectin, emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Natural flavors, Preservative: potassium sorbate, Natural colorant: yellow curcumin], Fresh EGGS, ALMOND icing (11%) [Sugar, EGG white, Sunflower oil, Italian ALMONDS (30%), Pre-cooked rice and WHEAT flour, Natural flavours], Sugar, Candied lemon peels and ground (9%) [Lemon peels (53%), Sugar, Glucose-fructose syrup, Acidity regulator: citric acid], Butter (MILK), Grains of sugar (3%), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Inverted sugar, Natural sourdough yeast

ALLERGENI / Allergens

PUÒ CONTENERE: SOIA, TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, NUTS (ALMONDS). MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, NUTS (ALMONDS). MAY CONTAIN: SOYBEANS, TREENUTS.

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.

Kept in a cool and dry place the product, 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 Organismi Geneticamente Modificati. 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 Genetically Modified Organisms. 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 in polipropilene e chiuso con una fascetta in alluminio. Il dolce è, poi, avvolto con una carta uso mano dalle note vittoriane e un nastro in doppio raso personalizzato tono su tono. Il tutto è valorizzato dalla presenza di un elegante accessorio ad "L" riutilizzabile con brillantini. Il cartiglio ingredienti completa la confezione. *The product is packaged in a branded polypropylene bag and closed by an aluminum band. The product is wrapped in a branded uncoated paper featuring Victorian theme and a tonal double-faced satin ribbon. The package is enhanced by the presence of an elegant and reusable "L" shaped accessory with glitter. The ingredients pendant complete the package.*

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 29x22x11 cm

6 PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE

63x23x33 cm
DIM. CARTONE - CASE DIMENSION

5 CT/FASCIA
CASES/LAYER

30 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729009950

CASE - EAN128

(01)10799729009957

Nutrition Facts

8 Servings per container
Serving size 1 SLICE (80g)

Amount Per Serving		% Daily Value*
Calories 310		
Total Fat 12g		18%
Saturated Fat 6g		29%
Trans Fat 0g		
Cholesterol 70mg		23%
Sodium 170mg		7%
Total Carbohydrate 46g		17%
Dietary Fibers 1g		5%
Total Sugars 31g		
Includes 2g Added Sugars		58%
Protein 5g		
Vitamin D 0,1mcg		0%
Calcium 20mg		2%
Iron 0,5mg		2%
Potassium 40mg		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	160g	
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	1648kJ/392kcal	3296kJ/784kcal	16%
GRASSI / FAT	15g	30g	17%
di cui Saturi/ of which Saturates	7,2g	14,4g	29%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	58g	116g	18%
di cui Zuccheri/Sugars	39g	78g	35%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	1,8g	3,6g	
PROTEINE/ PROTEIN	6,3g	12,6g	10%
SALE/ SALT	0,52g	1,04g	7%

*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 8		
Serving size: 1 Slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1319kJ	1648kJ
Protein	5,1g	6,3g
Fat, total	12g	15g
- saturated	5,8g	7,2g
Carbohydrate	46g	58g
sugars	31g	39g
Sodium	170mg	209,8mg

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

Escherichia coli / *Escherichia coli* < 10 UFC/g
Salmonella spp / *Salmonella spp* Assenti / Not present in 25 g
Staphylococcus aureus / *Staphylococcus aureus* < 10 UFC/g
Lieviti e muffe a 25°C / *Yeast and mold at 25°C* <1000 UFC/g
Bacillus cereus / *Bacillus cereus* <100 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. 11 del 10/12/2020

Date / Date: 10/12/2020

Il responsabile / Person in charge: Dr. Laura Carlesso

