



DESCRIZIONE / Description

Dolce a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, avente forma irregolare ovale, che ricorda la colomba. La pasta è particolarmente soffice per l'utilizzo di burro, latte e panna freschi, ha una buona alveolatura ed è arricchita di scorze di arance di Sicilia e Vaniglia naturale Mananara del Madagascar*. 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 especially soft owing to the use of fresh milk, fresh butter and fresh cream. It is light in texture, enriched with orange peel from Sicily and natural Mananara vanilla from Madagascar, covered with italian almonds icing and grains of sugar.*

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.

INGREDIENTI / Ingredients

Farina di GRANO tenero tipo "0", Scorze di "arance di Sicilia" candite (17%) [Scorzoni di arancia (52%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo concentrato di limone], Zucchero, Glassa alle MANDORLE (12%) [Zucchero, Albume d'UOVO, Olio di girasole, MANDORLE italiane (23%), Farina di riso e GRANO precotte, Aromi naturali], UOVA fresche da allevamento a terra, Burro fresco (LATTE) (9%), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Granella di zucchero (3%), Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra, Miele millefiori Sicilia, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sale marino integrale di Cervia, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar* (0,2%), Burro di cacao, Aromi naturali. *SLOW FOOD PRESIDIU

WHEAT flour, Candied "oranges from Sicily" peels (17%) [Orange peels (52%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Concentrated lemon juice], Sugar, ALMOND icing (12%) [Sugar, EGG white, Sunflower oil, Italian ALMONDS (23%), Pre-cooked rice and WHEAT flour, Natural flavours], Fresh EGGS raised on the ground, Fresh butter (MILK) (9%), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Grains of sugar (3%), Fresh EGG yolk raised on the ground, Wildflower honey from Sicily, Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh MILK (1%), Fresh cream (MILK) (1%), Cervia whole marine salt, Natural Mananara vanilla from Madagascar (0,2%), Cocoa butter, Natural flavors. *SLOW FOOD PRESIDIU*

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 logato e chiuso con una fascetta in alluminio. E' poi inserito in un cofanetto di cartoncino teso, la cui stampa raffigura un mondo magico di fiori dai colori delicati ed allegri. La maniglia in doppio raso, l'accessorio ad "L" riutilizzabile e il pendaglio ingredienti completano questa interessante proposta. *The product is packaged in a branded polypropylene bag and closed by an aluminum band. It is then placed inside a printed cardboard box featured by a magical world of flowers with delicate and cheerful colors. The double-faced satin ribbon handle, the reusable "L" shaped accessory and ingredients pendant complete the package.*

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 25x22x15 cm



6

PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



79x26x35 cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



4

CT/FASCIA
CASES/LAYER



24

CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729011373

CASE - EAN128

(01)10799729011370

Nutrition Facts

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

Amount Per Serving

Calories 310

	% Daily Value*
Total Fat 12g	18%
Saturated Fat 6g	30%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 75mg	25%
Sodium 200mg	9%
Total Carbohydrate 46g	17%
Dietary Fibers 2g	6%
Total Sugars 28g	
Includes 25g Added Sugars	49%

Protein 5g

Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 20mg	2%
Iron 0,4mg	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		%**
	1 SLICE 80g*		
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	1653kJ/393kcal	1322kJ/314kcal	16%
GRASSI / FAT	15g	12g	17%
di cui Saturi/ of which Saturates	7,4g	5,9g	30%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	58g	46g	18%
di cui Zuccheri/Sugars	35g	28g	31%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	2,2g	1,8g	
PROTEINE/ PROTEIN	6,6g	5,3g	11%
SALE/ SALT	0,64g	0,51g	9%

*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 9		
Serving size: 1 Slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1322kJ	1653kJ
Protein	5,3g	6,6g
Fat, total	12g	15g
- saturated	5,9g	7,4g
Carbohydrate	46g	58g
sugars	28g	35g
Sodium	200mg	255,7mg

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: Dott. Laura Carlesso

