



DESCRIZIONE / Description

Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del panettone e la superficie con la caratteristica scarpatura. La pasta, di colore giallo, è arricchita di scorze di arancia di Sicilia, cedro Diamante di Calabria e uvetta Sultanina con Vaniglia Mananara Madagascar*.

Naturally leavened product, with the typical shape of panettone, and the surface is cutted with a typical cross cut. The yellow dough is enriched with orange peel from Sicily, citron from Calabria and Sultan raisin; with Vanilla Mananara from Madagascar*.

INGREDIENTI / Ingredients

Farina di GRANO tenero tipo "0", Uva sultanina (16%), Scorze di "arance di Sicilia" e "cedro di Diamante-Calabria" candite (12%) [Scorzoni di arancia e cedro in proporzioni variabili (53%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo concentrato di limone], UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Burro fresco (LATTE) (10%), Zucchero, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele millefiori Sicilia, LATTE fresco (2%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar *(0,2%), Aromi naturali.

WHEAT flour, Sultana raisin (16%), Candied "oranges from Sicily" and "citron from Calabria" peels (12%) [Orange and citron peels in varying proportion (53%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Concentrated lemon juice], Fresh EGGS raised on the ground in Italy, Fresh butter (MILK) (10%), Sugar, Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Wildflower honey from Sicily, Fresh MILK (2%), Fresh cream (MILK) (1%), Cervia whole marine salt, Cocoa butter, Natural Mananara vanilla from Madagascar *(0,2%), Natural flavors.

*SLOWFOOD PRESIDIU

ALLERGENI / Allergens

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

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

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 9 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 9 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. È riparato da una struttura in cartoncino, avvolta da una carta uso mano dalla tonalità, a seconda del gusto caratterizzante, la cui trama è un omaggio al colonnato palladiano. Il nastro è in doppio raso, personalizzato tono su tono, ad esso si aggiunge un accessorio che rende ancora più esclusivo e raffinato il packaging. Il cartiglio ingredienti completa la confezione. The product is packaged in a branded polypropylene bag and closed by an aluminium band. It is then placed inside a cardboard box wrapped in uncoated paper whose shade varies depending on the product taste. The details of the design were inspired by Palladio's columns. The tonal double-faced satin ribbon is tied into a bow that holds an accessory, for an added touch of elegance to this exclusive packaging. The ingredient pendant completes the package.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 22,7x22,7x16 cm



PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



70,7x25x33,5 cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



5 CT/FASCIA
CASES/LAYER



30 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729004467

CASE - EAN128

(01)10799729004464

Nutrition Facts

13 Servings per container
Serving size porzione (80g)

Amount Per Serving

Calories 300

| | | % Daily Value* |
|---------------------------|-------|----------------|
| Total Fat | 12g | 15% |
| Saturated Fat | 7g | 33% |
| Trans Fat | 0g | |
| Cholesterol | 120mg | 40% |
| Sodium | 190mg | 8% |
| Total Carbohydrate | 43g | 16% |
| Dietary Fibers | 1g | 4% |
| Total Sugars | 25g | |
| Includes 13g Added Sugars | | 26% |
| Protein | 5g | |
| Vitamin D | 0mcg | 0% |
| Calcium | 20mg | 2% |
| Iron | 0,4mg | 2% |
| Potassium | 50mg | 1% |

* 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 | 1561kJ/373kcal | 1247kJ/298kcal | 15% |
| GRASSI / FAT | 14g | 12g | 17% |
| di cui Saturi/ of which Saturates | 8,2g | 6,6g | 33% |
| CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE | 54g | 43g | 17% |
| di cui Zuccheri/Sugars | 31g | 25g | 27% |
| FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER | 1,7g | 1,4g | |
| PROTEINE/ PROTEIN | 6,8g | 5,4g | 11% |
| 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 | 1247kJ | 1561kJ |
| Protein | 5,4g | 6,8g |
| Fat, total | 12g | 14g |
| - saturated | 6,6g | 8,2g |
| Carbohydrate | 43g | 54g |
| sugars | 25g | 31g |
| Sodium | 190mg | 238,9mg |

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 07/06/2021

Date / Date: 07/06/2021

Il responsabile / Person in charge: Ing. Sara Pozzerle