

Linea Linea Linea
Top
Collezione Collezione Collezione
Genesi

COD: 9062

PESO/WEIGHT/POIDS: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del panettone. La superficie è ricoperta con glassa al cioccolato bianco e tè Matcha, decorata con "Pistacchio Verde di Bronte* DOP" interi e in granella. La pasta, di colore giallo, è arricchita con uvetta Sultanina, Vaniglia Mananara del Madagascar* e farcitura alla crema di "Pistacchio Verde di Bronte* DOP".

Naturally leavened product, with the typical shape of panettone. The surface is covered with Matcha green tea icing, decorated with whole pieces and grains of "Pistacchio Verde di Bronte* PDO". The yellow dough is enriched with raisins, Vanilla Mananara from Madagascar* and cream with "Pistacchio Verde di Bronte* PDO".

Produit au levain naturel, avec la forme typique du panettone. La surface est recouverte d'un glaçage au thé vert Matcha, décoré de morceaux entiers et de "Pistaches vertes de Bronte* AOP". La mie jaune est enrichie de raisins secs, de vanille Mananara de Madagascar* et de crème à la Pistache Vertee de Bronte* AOP".

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 che varia a seconda del gusto del prodotto. La 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 covered by a cardboard structure and wrapped in decorated paper hand-use whose shades depend on the product's taste. The texture is a tribute to the Palladian colonnade. The customised tone-on-tone double satin ribbon in tone with paper and the tag with ingredients makes the packaging even more exclusive and sophisticated.

Le produit est placé dans un sachet en polypropylène portant un logo et fermé par un lien en aluminium. Il est protégé par un emballage en carton rigide puis dans un papier dont la tonalité varie en fonction du goût du produit. L'impression est un hommage à la colonnade palladienne. Le ruban de satin double, ton sur ton sur lequel un accessoire rend le packaging encore plus raffiné et particulier. La liste des ingrédients complète la confection.

Farina di GRANO tenero tipo "0", Uva sultanina (16%), Crema con "PISTACCHIO verde di Bronte* DOP" (15%) [Zucchero, Pasta "PISTACCHIO verde di Bronte* DOP" (21%), Sciroppo di glucosio, Acqua, Burro Fresco (LATTE), Aromi naturali, Sale], UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Cioccolato bianco (10%) (Zucchero, Burro di cacao, LATTE in polvere, Emulsionante: lecitina di girasole, Aroma naturale di vaniglia) Zucchero, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Burro fresco (LATTE) (6%), Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele millefiori Sicilia, "PISTACCHIO verde di Bronte* DOP" interi e in granella in proporzioni variabili (2%), LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Tè verde matcha (1%), Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar* (0,2%), Aromi naturali

WHEAT flour, Sultana raisin (16%), Cream with "PISTACCHIO verde di Bronte* PDO" (15%) [Sugar, Paste of "PISTACCHIO verde di Bronte* PDO" (21%), Glucose syrup, Water, Fresh Butter (MILK), Natural flavours, Salt], Fresh EGGS raised on the ground in Italy, White chocolate (10%) (Sugar, Cocoa butter, MILK powder, Emulsifier: sunflower lecithin, Natural vanilla flavor), Sugar, Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh butter (MILK) (6%), Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Wildflower honey from Sicily, "PISTACCHIO verde di Bronte* PDO" whole and in grains in varying proportions (2%), Fresh MILK (1%), Fresh cream (MILK) (1%), Matcha green tea (1%), Cervia whole marine salt, Cocoa butter, Natural Mananara vanilla from Madagascar* (0,2%), Natural flavors

Farine de BLÉ, Raisins secs (16%), Crème au "PISTACCHIO verde di Bronte* AOP" (15%) [Sucre, Pâte de "PISTACCHIO verde di Bronte* AOP" (21%), Sirop de glucose, Eau, Beurre fraîche (LAIT) Arômes naturels, Sel], OEUFs frais élevés au sol en Italie, Chocolat blanc (10%) (Sucre, Beurre de cacao, LAIT en poudre, Émulsifiant: lécithine de tournesol, Arôme naturel de vanille), Sucre, Levur naturelle (BLÉ), Beurre frais (LAIT) (6%), Jaune d'OEUFs frais élevé au sol en Italie, Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale, Miel de fleurs sauvages Sicile, "PISTACCHIO verde di Bronte* AOP" entiers et en grains dans des proportions variables (2%), LAIT frais (2%), Crème fraîche (LAIT) (1%), Thé vert matcha (1%), Sel marin intégral de Cervia, Beurre de cacao, Mananara vanille naturelle de Madagascar* (0,2%), Arômes naturels

*Presidium Slow Food

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

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

PEUT CONTENIR: SOY, TOUS LES TYPES DE FRUITS À COQUE.

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.

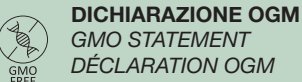
The raw materials used in the manufacturing processes DON'T contain and AREN'T derived from Genetically Modified Organisms. This product DOESN'T require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Les matières premières utilisées dans les processus de production ne sont PAS composées ou dérivées d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit ne nécessite PAS d'étiquetage OGM conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 8 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 8 Months from the date of manufacture.

Le produit conserve ses caractéristiques pendant 8 Mois s'il est stocké dans son emballage d'origine et dans un endroit frais et sec.



Linea Line Ligne	Top	Collezione Collection Collection	Genesi
------------------------	-----	--	--------

COD: 9062

PESO/WEIGHT/POIDS: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

TABELLE NUTRIZIONALI - NUTRITION TABLES - TABLEAUX NUTRITIONNELS

FOR EUROPEAN ONLY

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE · NUTRITION DECLARATION DÉCLARATION NUTRITIONNELLE · NÄHRWERTE · INFORMA- CION NUTRICIONAL · VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE	Per 100 g		%RI**
	Per 100 g	Per 80 g*	
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGETICO · ENERGIE	1849Kj 442Kcal	1479Kj 354Kcal	18%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	24g	19g	28%
di cui Saturati · of which Saturates · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetturen	9.8g	7.8g	39%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	46g	37g	14%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	27g	21g	24%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	2.8g	2.3g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTÉINES EIWEISS · PROTEINA · EIWITTEN	9.2g	7.4g	15%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.49g	0.39g	6%

*Peso di una porzione · Portion weight · Poids d'une portion · Gewicht einer Portion · Porción del servicio · Gewicht van een portie.
**RI% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) · Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)
Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) · Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)
Ingestas de referencia de un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal) · Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

FOR AUSTRALIA ONLY

NUTRITION INFORMATION (Australia)

Servings per package: 8
Serving size: 1 Slice (80g)

	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1479Kj	1849Kj
Protein	7.4g	9.2g
Fat, total	19g	24g
- saturated	7.8g	9.8g
Carbohydrate sugar	37g 21g	46g 27g
Sodium	160mg	194.4mg

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
8 Servings per container Serving size 1 Slice (80g)	
Amount Per Serving	
Calories	350
% Daily Value*	
Total Fat 19g	25%
Saturated Fat 8g	39%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 90mg	30%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fibers 2g	8%
Total Sugars 21g	
Includes 7g Added Sugars	14%
Protein 7g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 10mg	0%
Iron 0.3mg	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.

FOR CANADA ONLY

Nutrition Facts		Valeur Nutritive	
Per 1 Slice (80g)		Pour 1 Tranche (80g)	
Amount Per Serving		%	
Calories	350	% Daily Value*	% Valeur Quotidienne
Fat / Lipides 19g		26%	
Saturated / Saturés nullg		39%	
+ Trans / Trans 0g			
Carbohydrate / Glucides 37g			
Fibre / Fibres 2g		8%	
Sugars / Sucres 21g		21%	
Protein / Protéines 7g			
Cholesterol / Cholestérol 90mg			
Sodium 160mg		7%	
Potassium 40mg		1%	
Calcium 10mg		1%	
Iron/ Fer 0.3mg		2%	

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE
CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS
CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES

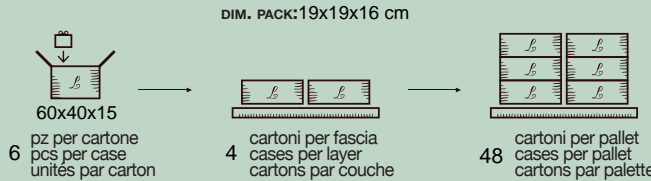
Umidità Relativa · Relative Moisture · Humidité Relative %: 23.0 – 26.0
Attività Acqua · Water Activity · Activité de l'eau (AW): 0.80 – 0.85

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL STANDARDS
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia Coli < 10 UFC/g
Salmonella spp Assenti / Not Present in / non présent dans 25g
Staphylococcus aureus < 10 UFC/g
Lieviti e muffe a 25° C · Yeasts and moulds at 25° C · Levures et moisissures à 25° C < 1000 UFC/g
Bacillus Cereus < 100 UFC/g



LOGISTICA
LOGISTICS DATA
LOGISTIQUE



PRODUCT-BARCODE
0799729001176

CASE-BARCODE
(01)10799729001173



CERTIFICAZIONE
CERTIFICATION
CERTIFICATION

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SECONDO LO STANDARD BRC FOOD
SINCE 2007 WE HAVE BEEN CERTIFIED ACCORDING TO THE BRC FOOD STANDARD
DEPUIS 2007, NOUS SOMMES CERTIFIÉS SELON LA NORME ALIMENTAIRE BRC



RICICLAGGIO
RECYCLING
RECYCLAGE

Incarto · Wrapping · Emballage	Carta · Paper · Papier	PAP 22
Struttura · Structure · Structure	Carta · Paper · Papier	PAP 20
Sacchetto · Bag · Sac	Plastica · Plastic · Plastique	PP 5
Clip Metallica · Metal Clip · Clip en métal	Metallo · Metal · Métal	ALU 41
Nastro · Ribbon · Ruban	Indifferenziata · Residual Waste · Déchets Résiduels	-
Stampo · Mold · Moule	Indifferenziata · Residual Waste · Déchets Résiduels	-
Verifica le disposizioni del tuo comune · Check the rules of your municipality · Vérifiez les règles de votre municipalité		

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 i 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.
Les informations fournies sont strictement confidentielles et ne peuvent être utilisées sans notre autorisation. Specifications du produit non fournies sous contrôle, informations complémentaires sur demande.