



PASTICCERI DAL 1938

SCHEDA TECNICA DATA SHEET/FICHE TECHNIQUE

Colomba Pistacchio

Rev:

0

IT

EN

FR

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

COD: 8142

PESO/WEIGHT/POIDS: 1000g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)


**CONFEZIONE
PACKAGING
PACKAGE**

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 con farcitura alla crema di "Pistacchio Verde di Bronte* DOP" e Vaniglia naturale Mananara del Madagascar*. La superficie è ricoperta con glassa al cioccolato bianco e granella di pistacchio.

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 a filling of "Pistacchio Verde di Bronte* DOP" cream and Mananara natural vanilla from Madagascar*. The surface is covered with white chocolate icing and pistachio grains.

Gâteau fabriqué au mouen de la fermentation naturelle du levain, avec une forme ovale irrégulière, rappelant une colombe. Le site La pâte est particulièrement souple grâce à l'utilisation de lait frais, de beurre frais et de crème fraîche. beurre frais et de la crème fraîche. Sa texture est légère, et est enrichie de garniture aromatisée. crème de « Pistache Verte de Bronte* DOP » et Vanille Mananara naturelle de Madagascar*. La surface est recouverte d'un glaçage au chocolat blanc et de pistaches hachées.

Il prodotto è confezionato in un sacchetto di polipropilene personalizzato con il logo, chiuso con una fascetta in alluminio. È protetto da una struttura in cartoncino teso avvolta in una carta che rende omaggio al colonnato palladiano. Il logo è inserito nella texture tono su tono e si integra armoniosamente con l'elegante design. Il fiocco in doppio raso e l'accessorio a forma di "L" riutilizzabile, aggiunge un tocco di raffinatezza. Il cartiglio degli ingredienti completa con cura questa confezione. Ogni cartone da 6 pezzi contiene tre diverse tonalità (2 per colore).

The product is placed in a logoed polypropylene bag and closed with an aluminium band. It is protected by a rigid cardboard structure wrapped in paper with a texture that pays homage to the Palladian colonnade. The logo is embedded in the tone-on-tone texture and harmoniously integrates with the elegant design. The double satin ribbon and the reusable "L"-shaped accessory add a touch of sophistication. The ingredient label carefully completes this packaging. Each carton of 6 pieces contains three different shades (2 per color).

Le produit est placé dans un sachet en polypropylène portant un logo et fermé par un lien en aluminium. Il est protégé par une structure en carton rigide enveloppée dans un papier avec une texture qui rend hommage à la colonnade palladienne. Le logo est intégré dans la texture ton sur ton et s'harmonise avec le design élégant. Le ruban en satin double et l'accessoire réutilisable en forme de "L" ajoutent une touche de raffinement. Le cartouche des ingrédients complète soigneusement cet emballage. Chaque carton de 6 pièces contient trois teintes différentes (2 par couleur).

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "0"*, Crema con PISTACCHIO Verde Bronte* DOP (15%) * [Scirop di glucosio, Zucchero, Pasta di PISTACCHIO Verde di Bronte* DOP (14%), Zucchero invertito, Acqua, Burro (LATTE), Tuorlo d'UOVO, Alcool etilico, LATTE scremato in polvere, Aromi naturali, Addensante: amido di mais modificato, Sale, Gelificante: pectina, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale], Zucchero, UOVA fresche da allevamento a terra in Italia*, Cioccolato bianco (10%) [Zucchero, Burro di cacao, LATTE in polvere, Emulsionante: lecitina di SOIA, Aroma naturale di vaniglia], Burro fresco (LATTE) (10%), 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*, "PISTACCHIO verde di Bronte* DOP" interi e in granella in proporzioni variabili (1%)*, Panna fresca (LATTE) (1%)*, LATTE fresco (1%)*, Sale marino integrale di Cervia*, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar (0,2%), Aromi naturali*. *materie prime origine Italia

Ingredients: Wheat flour*, Cream with "PISTACHIO Verde di Bronte* PDO" (15%) * [Glucose syrup, Sugar, Paste of "PISTACHIO Verde di Bronte* PDO" (14%), Inverted sugar, Water, Butter (MILK), EGG yolk, Ethyl alcohol, Skimmed MILK powder, Natural flavors, Thickener: modified corn starch, Salt, Gelling agent: pectin, Emulsifier: mono- and diglycerides of vegetable origin fatty acids], Sugar, Fresh EGGS raised on the ground in Italy*, White chocolate (10%) [Sugar, Cocoa butter, MILK powder, Emulsifier: SOY lecithin, Natural vanilla flavor], Fresh butter (MILK) (10%), 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*, "PISTACHIO Verde di Bronte* PDO" whole and in grains in variable proportions (1%)*, Fresh cream (MILK) (1%)*, Fresh MILK (1%)*, Cervia whole marine salt*, Cocoa butter, Natural Mananara vanilla from Madagascar (0,2%), Natural flavors*. * Italian raw materials.

INGRÉDIENTS - Farine de BLÉ*, Crème au "PISTACHE Verde di Bronte* AOP" (15%)* [Sirop de glucose, Sucre, Pâte de "PISTACHE Verde di Bronte* AOP" (14%), Sucre inverti, Eau, Beurre (LAIT), Jaune d'OEUF, Alcool éthylique, LAIT écrémé en poudre, Arômes naturels, Épaississant: amidon de maïs modifié, Sel, Gélifiant: pectine, Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale], Sucre, OEUFS frais élevés au sol en Italie*, Chocolat blanc (10%) [Sucre, Beurre de cacao, LAIT en poudre, Émulsifiant: lécithine de SOJA, Arôme naturel de vanille], Beurre frais (LAIT) (10%), Levure naturelle (BLÉ) *, Jaune d'OEufs frais élevé au sol en Italie*, Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale*, Miel de fleurs sauvages Sicile*, "PISTACHE Verde di Bronte* AOP" entiers et en grains en proportions variables (1%)*, Crème fraîche (LAIT) (1%)*, LAIT frais (1%)*, Sel marin intégral de Cervia *, Beurre de cacao, Mananara vanille naturelle de Madagascar (0,2%), Arômes naturels *. *matières premières d'origine italienne

*Presidium Slow Food

PUÒ CONTENERE: TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

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

PEUT CONTENIR: 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.


**ALLERGENI
ALLERGENS
ALLERGÈNES**

**DICHIARAZIONE OGM
GMO STATEMENT
DÉCLARATION OGM**

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.


**CONSERVABILITÀ
SHELF-LIFE
DULCO**

Colomba Pistacchio

Linea
Line
Ligne

Top

Collezione
Collection
Collection

Genesi

COD: 8142

PESO/WEIGHT/POIDS: 1000g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

Rev:

0

Data/Date:

10/12/2024

Responsabile/Person in charge:

Ing. Sara Pozzerle

IT
EN
FR

TABELLE NUTRIZIONALI - NUTRITION TABLES - TABLEAUX NUTRITIONNELS

FOR EUROPEAN ONLY

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE · NUTRITION DECLARATION DÉCLARATION NUTRITIONNELLE · NÄHRWERTE · INFORMACIÓN NUTRICIONAL · VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE	Per 100 g		
	Per 100 g	Per 80 g*	%RI**
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGETICO · ENERGIE	1734Kj 414Kcal	1387Kj 331Kcal	17%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	19g	15g	22%
di cui Saturi · of which Saturates · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetzuren	10g	8.3g	42%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOLHYDRÄTEN	52g	41g	16%
dai 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	1.1g	0.91g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTEINES EIERWEIS · PROTEINA · EIWITTEIN	8.1g	6.4g	13%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.66g	0.53g	9%

*Peso di una porzione · Portion weight · Poids d'une portion · Gewicht einer Portion · Porción del servicio · Gewicht einer Portion · Poids d'une portion.
**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) · Referente-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
13 Servings per container	
Serving size 1 Slice (80g)	
Amount Per Serving	
Calories	330
	% Daily Value*
Total Fat	15g
	20%
Saturated Fat	8g
	42%
Trans Fat	0g
Cholesterol	95mg
	32%
Sodium	210mg
	9%
Total Carbohydrate	41g
	15%
Dietary Fibers	less than 1 grag
	3%
Total Sugars	21g
Includes 16g Added Sugars	31%
Protein	6g
Vitamin D	0mcg
	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.

FOR CANADA ONLY

Nutrition Facts	
Valeur Nutritive	
Per 1 Slice (80g)	Per 1 Tranche (80g)
Calories	330
	% Daily Value*
Fat / Lipides	15g
	20%
Saturated / Saturés	8g
	42%
+ Trans / Trans	0g
Carbohydrate / Glucides	41g
Fibre / Fibres	1g
	3%
Sugars / Sucres	21g
	21%
Protein / Protéines	6g
Cholesterol / Cholestérol	95mg
Sodium	210mg
	9%
Potassium	50mg
	1%
Calcium	10mg
	1%
Iron / Fer	0.4mg
	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

FOR AUSTRALIA ONLY

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: 13	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
	1 Slice (80g)	
Energy	1387Kj	1734Kj
Protein	6.4g	8.1g
Fat, total - saturated	15g 8.3g	19g 10g
Carbohydrate sugar	41g 21g	52g 27g
Sodium	210mg	265.9mg

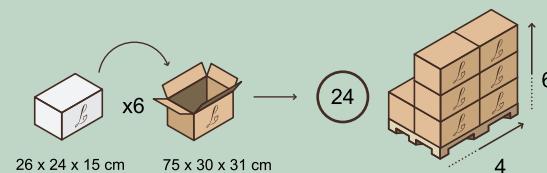
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE
CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS
CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES

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	Assent / 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



PRODUCT-BARCODE
0799729000704

CASE-BARCODE
(01)10799729000701

LOGISTICA
LOGISTICS DATA
LOGISTIQUE



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 divulgati o utilizzati 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 authorisation. Product Specification not supplied under control, further information on request.

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