



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 gocce di cioccolato fondente e crema al cioccolato. La superficie è ricoperta con glassa e riccioli di cioccolato.

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 dark chocolate drops and chocolate cream, covered with chocolate icing and chocolate flakes.

ALLERGENI / Allergens

PUÒ CONTENERE: TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

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

INGREDIENTI / Ingredients

Farina di GRANO tenero tipo "0", Crema al cioccolato (13%) [Zucchero, Acqua, Sciroppo di glucosio, Cioccolato fondente (5%) (Pasta di cacao, Zucchero, Cacao magro in polvere), LATTE scremato in polvere, Tuorlo d'UOVO zuccherato, Burro (LATTE), Alcool etilico, Amido di mais, Cacao in polvere (2%), Conservante: potassio sorbato], Zucchero, Copertura al cioccolato (10%) [Zucchero, Grassi vegetali (Cocco, Burro di cacao), Cacao in polvere, Emulsionanti: lecitina di SOIA, Aromi naturali], UOVA fresche, Burro fresco (LATTE) (8%), Scaglie di cioccolato (8%) [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Burro (LATTE), Emulsionante: lecitina di SOIA, Aromi naturali], Gocce di cioccolato fondente (8%) [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di SOIA, Aromi naturali. cacao min.: 46%], Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele italiano, Tuorlo d'UOVO fresco, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sale marino integrale di Cervia, Proteine del LATTE, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar* (0,2%), Aromi naturali. *SLOW FOOD PRESIDIUM

WHEAT flour, Chocolate cream (13%) [Sugar, Water, Glucose syrup, Dark chocolate (5%) (Cocoa paste, Sugar, Defatted cocoa powder), Skimmed MILK powder, Sweetened EGG yolk, Butter (MILK), Ethylalcohol, Cornstarch, Cocoa powder (2%), Preservative: potassium sorbate], Sugar, Chocolate cover (10%) [Sugar, Vegetable fats (Coconut, Cocoa butter), Cocoa powder, Emulsifiers: SOY lecithin, Natural flavours], Fresh EGGS, Fresh butter (MILK) (8%), Chocolate flakes (8%) [Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Butter (MILK), Emulsifier: SOY lecithin, Natural flavors], Dark chocolate drops (8%) [Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier: SOY lecithin, Natural flavors. cocoa min.: 46%], Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Italian honey, Fresh EGG yolk, Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh MILK (1%), Fresh cream (MILK) (1%), Cervia whole marine salt, MILK's proteins, Cocoa butter, Natural Mananara vanilla from Madagascar (0,2%), Natural flavors. *SLOW FOOD PRESIDIUM

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. 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, quest'anno, abbiamo aggiunto un accessorio riutilizzabile ad "L" con brillantini 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 aluminum band. It is then placed inside a cardboard box wrapped in uncoated paper whose shade varies depending on the product's variety. The details of the design were inspired by Palladio's columns. The tonal double-faced satin ribbon is tied into a bow that holds a reusable "L" shaped accessory with glitter, for an added touch of elegance to this exclusive packaging. Ingredients pendant complete the package.*

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 26x24x15 cm

6 PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE

75x29,5x31 cm
DIM. CARTONE - CASE DIMENSION

4 CT/FASCIA
CASES/LAYER

24 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729013414

CASE - EAN128

(01)10799729013411

Nutrition Facts

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

Amount Per Serving

Calories 390

	% Daily Value*
Total Fat 16g	25%
Saturated Fat 11g	55%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 75mg	25%
Sodium 180mg	8%
Total Carbohydrate 42g	15%
Dietary Fibers 2g	6%
Total Sugars 26g	
Includes 26g Added Sugars	51%

Protein 5g

Vitamin D 0,1mcg	0%
Calcium 10mg	2%
Iron 1,8mg	10%
Potassium 70mg	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		
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	1724kJ/491kcal	1379kJ/393kcal	16%
GRASSI / FAT	20g	16g	23%
di cui Saturi/ of which Saturates	14g	11g	55%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	52g	42g	16%
di cui Zuccheri/Sugars	33g	26g	29%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	2,2g	1,8g	
PROTEINE/ PROTEIN	6,6g	5,2g	10%
SALE/ SALT	0,56g	0,45g	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 13		
Serving size: 1 Slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1379kJ	1724kJ
Protein	5,2g	6,6g
Fat, total	16g	20g
- saturated	11g	14g
Carbohydrate	42g	52g
sugars	26g	33g
Sodium	180mg	222,4mg

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

