



Le buone specialità di Romagna

SPECIFICHE TECNICHE
PRODOTTO: PANETTONE CLASSICO ALTO G. 500
COD. PRODOTTO: 027
Aggiornata il 27 gennaio 2015



Descrizione tecnica:

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

Descrizione commerciale:

Panettone tradizionale classico soffice arricchito di ottime scorze d'arancia e cedro candite.

Ingredienti:

farina di **frumento**, scorze d'arancia candite e cedro candite (scorze d'arancia e cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico), **uova** fresche, uva sultanina, burro (**latte**), zucchero, tuorlo d'**uova** fresche, lievito naturale (farina di **frumento**), **latte**, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, sciroppo di glucosio, aromi, burro di cacao, sale. Può contenere tracce di **soia e frutta secca a guscio**.

Lista allergeni:

Glutine, Latte, Uova, soia, frutta secca a guscio.

Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate glutine, uova, soia, sesamo, frutta secca, latte.

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche

Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto:

valore energetico 369 kcal/ 1549 kj

grassi 13,9 g

di cui ac. Grassi saturi 8,4 g

carboidrati 54 g

di cui zuccheri 32,5 gg

proteine 7,4 g

fibra alimentare 3 g

sale 0,34 g

Imballaggio:

il prodotto e' contenuto in sacchetti di polipropilene per uso alimentare, con etichetta.

Conservazione:

ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

Schelf-life:

210 giorni