



DESCRIZIONE / Description

Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del pandoro. La pasta, di colore giallo, è ricca di burro e Vaniglia Mananara Madagascar* con crema al cioccolato. Il dolce è decorato da una spolverata di zucchero a velo.

Naturally leavened product, with the typical Pandoro Shape. The yellow dough is enriched with butter and Vanilla Mananara from Madagascar with chocolate cream. The cake is decorated with sugar icing.*

INGREDIENTI / Ingredients

Farina di GRANO tenero tipo "0", Zucchero, UOVA fresche da allevamento a terra in italia, Crema al cioccolato (15%) [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, Addensante: amido modificato, Cacao in polvere (2%), Conservante: potassio sorbato], Burro fresco (LATTE) (14%), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar* (0,2%), Aromi naturali. INGREDIENTI BUSTINA ZUCCHERO A VELO: Zucchero, Amido di FRUMENTO, Aromi. *SLOW FOOD PRESIDIU

WHEAT flour, Sugar, Fresh EGGS raised on the ground in italy, Chocolate cream (15%) [Sugar, Water, Glucose syrup, Dark chocolate (5%) (Cocoa paste, Sugar, Defatted cocoa powder), Skimmed MILK powder, Sweetened EGG yolk, Butter (MILK), Ethylalcohol, Thickener: modified starch, Cocoa powder (2%), Preservative: potassium sorbate], Fresh butter (MILK) (14%), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh MILK (1%), Fresh cream (MILK) (1%), Cervia whole marine salt, Cocoa butter, Natural Mananara vanilla from Madagascar (0,2%), Natural flavors. INGREDIENTS ICING SUGAR BAG: Sugar, WHEAT starch, Flavours. *SLOW FOOD PRESIDIU*

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.

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. Il dolce, poi, è inserito in una scatola di cartoncino teso, la cui stampa raffigura il tema di quest'anno, ideato da Sonia Design: una rassegna di giocattoli con i quali i bimbi del secolo scorso crescevano felici. Il nastro in doppio raso logato, l'accessorio attaccato ad esso, il cartiglio ingredienti, chiudono questa collezione offrendo uno spaccato degli inizi del '900. The product is packaged in a branded polypropylene bag and closed by an aluminum band. The sweet bread is then placed inside a decorated cardboard box featuring this year's theme as created by Sonia Design: an assortment of toys that children enjoyed playing with during the last century. The double-faced satin ribbon embellished with our logo, the accessory attached to the bow and the hang tag complete the look of this collection inspired by the early 1900s.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 21,5x21x26,5 cm



6 PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



69x26x54 cm
DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



5 CT/FASCIA
CASES/LAYER



20 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729008816

CASE - EAN128

(01)10799729008813

Nutrition Facts

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

Amount Per Serving

Calories 300

% Daily Value*

Total Fat 13g 20%

Saturated Fat 8g 41%

Trans Fat 0g

Cholesterol 95mg 32%

Sodium 180mg 8%

Total Carbohydrate 40g 14%

Dietary Fibers less than 1 g 3%

Total Sugars 21g

Includes 20g Added Sugars 39%

Protein 6g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 10mg 0%

Iron 0,5mg 2%

Potassium 60mg 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	100g	
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	1595kJ/380kcal	1276kJ/304kcal	15%
GRASSI / FAT	17g	13g	19%
di cui Saturi/ of which Saturates	10g	8,1g	41%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	50g	40g	15%
di cui Zuccheri/Sugars	26g	21g	23%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	0,9g	0,72g	
PROTEINE/ PROTEIN	7,1g	5,7g	11%
SALE/ SALT	0,57g	0,45g	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	1276kJ	1595kJ
Protein	5,7g	7,1g
Fat, total	13g	17g
- saturated	8,1g	10g
Carbohydrate	40g	50g
sugars	21g	26g
Sodium	180mg	224,8mg

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. 10 del 13/05/2020

Data / Date: 13/05/2020

Il responsabile / Person in charge: Dr. Laura Carlesso