



DESCRIZIONE / Description

Dolce a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, avente forma irregolare ovale, che ricorda la colomba. La pasta è soffice e ben alveolata, arricchita di di scorze di arancia di Sicilia e farcita con una golosa crema allo zabaione. La superficie è ricoperta con glassa alle mandorle italiane e granella di zucchero.

Cake made by means of natural fermentation of sourdough, with an irregular oval shape, reminiscent of a dove. The dough is soft and light textured, enriched with orange peel from Sicily and filled with delicious Sabayon cream, covered with italian almonds icing and grains of sugar.

INGREDIENTI / Ingredients

Farina di GRANO tenero tipo "0", Crema zabaione (15%) [Zucchero, Burro (LATTE), Olii e grassi vegetali non idrogenati (Olio di girasole, Karité), Acqua, Vino Marsala, Tuorlo D'UOVO, LATTE condensato, Correttore di acidità: ac. citrico, Aromi naturali], Glassa alle MANDORLE (12%) [Zucchero, Albume d'UOVO, Olio di girasole, MANDORLE italiane (13%), Farina di riso e GRANO precotte, Aromi naturali], Zucchero, UOVA fresche, Scorze di "arance di Sicilia" candite (10%) [Scorzoni di arancia (52%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Correttore di acidità: ac. citrico], Burro (LATTE), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Granella di zucchero (2%), Zucchero invertito, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Proteine del LATTE, Sale, Aromi naturali.

WHEAT flour, "Zabaione" cream (15%) [Sugar, Butter (MILK), Vegetable Oil and fats (Sunflower oil, Shea), Water, Marsala wine, EGG yolk, Condensed MILK, Acidity regulator: citric acid, Natural flavours], ALMOND icing (12%) [Sugar, EGG white, Sunflower oil, Italian ALMONDS (13%), Pre-cooked rice and WHEAT flour, Natural flavours], Sugar, Fresh EGGS, Candied "oranges from Sicily" peels (10%) [Orange peels (52%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Acidity regulator: citric acid], Butter (MILK), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Grains of sugar (2%), Inverted sugar, Natural sourdough yeast (WHEAT), MILK's proteins, Salt, Natural flavors.

ALLERGENI / Allergens

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

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

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. La grafica dell'astuccio, in cartoncino teso con maniglia in tessuto, è la riproduzione d'immagini del secolo scorso, per non dimenticare le tradizioni della Pasqua. *The product is packaged in a branded polypropylene bag and closed by an aluminum band. The print of cardboard box with fabric handle shows images from the last century, not to forget the traditions of Easter.*

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 33x25x13 cm

6 PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE

68x26x38 cm
DIM. CARTONE - CASE DIMENSION

5 CT/FASCIA
CASES/LAYER

25 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC
799729001619

CASE - EAN128
(01)10799729001616

Nutrition Facts

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

Amount Per Serving

Calories 320

	% Daily Value*
Total Fat 12g	16%
Saturated Fat 7g	34%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 65mg	21%
Sodium 190mg	8%
Total Carbohydrate 46g	17%
Dietary Fibers 1g	4%
Total Sugars 29g	
Includes 27g Added Sugars	54%

Protein 5g

Vitamin D 0,2mcg	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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g		%**
	80g	1672kj/397kcal	
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	1672kj/397kcal	1337kj/318kcal	16%
GRASSI / FAT	15g	12g	17%
di cui Saturi/ of which Saturates	8,5g	6,8g	34%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	57g	46g	18%
di cui Zuccheri/Sugars	36g	29g	32%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	1,5g	1,2g	
PROTEINE/ PROTEIN	6,1g	4,9g	10%
SALE/ SALT	0,6g	0,48g	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	1337kj	1672kj
Protein	4,9g	6,1g
Fat, total	12g	15g
- saturated	6,8g	8,5g
Carbohydrate	46g	57g
sugars	29g	36g
Sodium	190mg	238,3mg

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

