

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	COLOMBA AGRUMI	
<b>IMMAGINE</b>		
<b>PROVENIENZA</b>	ITALIA	
<b>PRODUTTORE</b>	PASTICCERIA MELOGRANO SRL	
<b>DESCRIZIONE</b>	<p>La COLOMBA è il dolce pasquale per eccellenza.</p> <p>Viene consumata nella stagione di fioritura del mandorlo, facendoci assaporare in anticipo i suoi frutti che matureranno a fine estate; ed è proprio la croccante glassa di mandorle di Bari e nocciole Piemonte IGP a fare da contrasto con la pasta morbida di questo dolce. Vi accompagniamo in questo viaggio sensoriale arricchito da molte varietà e profumi, in questo caso con: arancia naturale di Sicilia, limone di Sorrento, mandarino tardivo di Ciaculli e gocce di cioccolato bianco finissimo.</p>	
<b>INGREDIENTI</b>	<p>impasto colomba agrumi (farina di <b>frumento</b> tipo 00, tuorlo <b>d'uovo</b>, zucchero semolato bianco, <b>latte</b> di vacca pastorizzato intero, acqua, lievito madre (farina di <b>frumento</b> tipo 00, acqua), zucchero, <b>panna</b> 38%, <b>burro</b>, farina di <b>grano</b> tenero maltato, sale, scorzone di arancia (sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero), miele millefiori, pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), <b>burro</b> concentrato, marsala superiore oro secco), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> in polvere, siero di <b>latte</b> in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>. aroma), pasta limone (scorzone di limone, sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero), pasta arancia (scorzone di arancia, sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero), pasta mandarino tardivo di ciaculli (mandarino tardivo, saccarosio, sciroppo di glucosio, succo di limone), glassa colombe (<b>mandorle</b> armelline, <b>mandorle</b> macinate pelate, <b>nocciole</b> tostate mezze, zucchero semolato bianco, farina di <b>frumento</b> tipo 00, albume <b>d'uovo</b>), granella di zucchero, <b>mandorle</b> naturali.</p>	
<b>ALLERGENI</b>	<p>PER GLI ALLERGENI VEDI INGREDIENTI IN GRASSETTO E SOTTOLINEATI. PUO' CONTENERE TRACCE DI: Sedano, Crostacei, Uova, Pesce, Glutine, Latte, Molluschi, Senape, Frutti a guscio / Noci, Arachidi, Semi di sesamo, Soia, Anidride solforosa / Solfiti.</p>	
<b>VALORI ENERGETICI</b>	VALORI MEDI PER 100g	
	ENERGIA	1658.67kJ 409.15kcal
	GRASSI	22.74g
	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	9.74g
	CARBOIDRATI	45.68g



	DI CUI: -ZUCCHERI	27.48g
	PROTEINE	6.08g
	SALE	0.13g
<b>CONSERVAZIONE E DURATA</b>	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO (10-15°C) E ASCIUTTO, SI CONSIGLIA DI SCALDARLO LEGGERMENTE (25°C) ALCUNE ORE PRIMA DI MANGIARLO CONSUMARE ENTRO LA DATA RIPORTATA IN ETICHETTA	

**Pasticceria Melograno srl**

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A

24040 Madone (BG)

P.iva / C. fisc 02881250167

Cod. sdi KUPCRM I

e-mail: [amministrazione@pasticceriamelograno.it](mailto:amministrazione@pasticceriamelograno.it)**Sedi Operative**

Via Papa Giovanni XXIII, 26/A – 24040 Madone (BG)

Via Butto di Sopra, 5 - 24034 Cisano Bergamasco (BG)

Via Via C. Colombo, 271 - 24059 Urganò (BG)

Via C. Battisti, 7 - 24025 Gazzaniga (BG)

Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)