

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	COLOMBA ALBICOCCA	
<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: piccoli pezzi di albicocca semi candita morbidissima.</p>	
<b>INGREDIENTI</b>	<p>impasto colomba albicocca (farina di <u>frumento</u> tipo 00, tuorlo <u>d'uovo</u>, zucchero semolato bianco, <u>latte</u> di vacca pastorizzato intero, acqua, lievito madre (farina di <u>frumento</u> tipo 00, acqua), zucchero, <u>panna</u> 38%, <u>burro</u>, farina di <u>grano</u> tenero maltato, sale, scorzone di arancia (sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero), miele millefiori, pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), <u>burro</u> concentrato, marsala superiore oro secco), albicocca semicandita), glassa colombe (<u>mandorle</u> armelline, <u>mandorle</u> macinate pelate, <u>nocciole</u> tostate mezze, zucchero semolato bianco, farina di <u>frumento</u> tipo 00, albume <u>d'uovo</u>), granella di zucchero, <u>mandorle</u> 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	1491.41kJ
		368.15kcal
	GRASSI	17.95g
	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	7.06g
	CARBOIDRATI	47.28g
	DI CUI: -ZUCCHERI	30.44g
	PROTEINE	5.03g
	SALE	0.12g

### 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 Urgnano (BG)

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

Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)



<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 KUPCRM1

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 Ugnano (BG)

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

Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)