

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	COLOMBA ARANCIA												
<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.</p>												
<b>INGREDIENTI</b>	<p>impasto colomba arancia (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 (sciroppto di glucosio, fruttosio, zucchero), miele millefiori, pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), <b>burro</b> concentrato, marsala superiore oro secco), arancia candita: (scorze di arancia, sciroppto di glucosio, fruttosio; saccarosio; correttore di acidità: acido citrico E330; conservante: sorbato di potassio E202, anidride solforosa E220)), 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, albumi <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 solfosa / Solfiti.</p>												
<b>VALORI ENERGETICI</b>	<p>VALORI MEDI PER 100g</p> <table> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>1541.07kJ 379.21kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>17.93g</td> </tr> <tr> <td>DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>7.04g</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>49.53g</td> </tr> <tr> <td>DI CUI: -ZUCCHERI</td> <td>31.00g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>4.95g</td> </tr> </tbody> </table>	ENERGIA	1541.07kJ 379.21kcal	GRASSI	17.93g	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	7.04g	CARBOIDRATI	49.53g	DI CUI: -ZUCCHERI	31.00g	PROTEINE	4.95g
ENERGIA	1541.07kJ 379.21kcal												
GRASSI	17.93g												
DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	7.04g												
CARBOIDRATI	49.53g												
DI CUI: -ZUCCHERI	31.00g												
PROTEINE	4.95g												



	SALE	0.18g
<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 KUPCRMI  
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)