

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	COLOMBA DARK	
<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: impasto tutto al cioccolato, con pepite di cioccolato gianduia. La golosa glassa al cacao con pezzettoni di nocciola ne ricopre il tutto.</p>	
<b>INGREDIENTI</b>	<p>impasto colomba dark: (farina di <b>FRUMENTO</b> tipo 00, tuorlo d'<b>UOVO</b>, zucchero semolato bianco, <b>LATTE</b> di vacca pastorizzato intero, acqua, farina, acqua, zucchero, <b>PANNA</b> 38%, <b>BURRO</b>, farina di <b>GRANO</b> tenero maltato, sale, pasta arancia: (scorzone di arancia, sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero), miele millefiori, pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), <b>BURRO</b> concentrato, cioccolato fondente 70%: (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), cacao amaro in polvere, pasta <b>NOCCIOLA</b>, distillato al cacao 70°, 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), cioccolato gianduia: (zucchero, pasta di <b>NOCCIOLE</b>, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante lecitina di <b>SOIA</b>, aroma naturale vaniglia), glassa colomba dark: (zucchero semolato bianco, albume d'<b>UOVO</b>, farina di <b>NOCCIOLA</b> tostate, cacao amaro in polvere), <b>NOCCIOLE</b> tostate.</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	1691.89kJ 417.75kcal
	GRASSI	25.93g
	Dal CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	10.23g
	CARBOIDRATI	40.39g
	DI CUI: -ZUCCHERI	22.19g



	PROTEINE	6.40g
	SALE	0.12g
<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 Urganò (BG)

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

Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)