

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	COLOMBA DARK												
IMMAGINE													
PROVENIENZA	ITALIA												
PRODUTTORE	PASTICCERIA MELOGRANO SRL												
DESCRIZIONE	<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>												
INGREDIENTI	<p>impasto colomba dark: (farina di FRUMENTO tipo 00, tuorlo d'UOVO, zucchero semolato bianco, LATTE di vacca pastorizzato intero, acqua, farina, acqua, zucchero, PANNA 38%, BURRO, farina di GRANO tenero maltato, sale, pasta arancia: (scorzoni di arancia, sciroppe di glucosio, fruttosio, zucchero), miele millefiori, pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), BURRO concentrato, cioccolato fondente 70%: (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), cacao amaro in polvere, pasta NOCCIOLA, distillato al cacao 70°, cioccolato bianco: (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma), cioccolato gianduia: (zucchero, pasta di NOCCIOLE, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante lecitina di SOIA, aroma naturale vaniglia), glassa colomba dark: (zucchero semolato bianco, albumi d'UOVO, farina di NOCCIOLA tostate, cacao amaro in polvere), NOCCIOLE tostate.</p>												
ALLERGENI	<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>												
VALORI ENERGETICI	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI MEDI PER 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td><td>1691.89kJ 417.75kcal</td></tr> <tr> <td>GRASSI</td><td>25.93g</td></tr> <tr> <td>Dal CUI: -ACIDI GRASSI SATURI</td><td>10.23g</td></tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td><td>40.39g</td></tr> <tr> <td>DI CUI: -ZUCCHERI</td><td>22.19g</td></tr> </tbody> </table>	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
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
CONSERVAZIONE E DURATA	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

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)