

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	COLOMBA FRUTTI DI BOSCO												
IMMAGINE													
PROVENIENZA	ITALIA												
PRODUTTORE	PASTICCERIA MELOGRANO SRL												
DESCRIZIONE	<p>La COLOMBA è il dolce pasquale per eccellenza. 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: morbidissimi lamponi, fragole, more, mirtilli semi canditi.</p>												
INGREDIENTI	impasto colomba frutti di bosco (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, frutti di bosco semi canditi (fragola, more, mirtillo, lamponi, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio)), 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, albumi <u>d'uovo</u>), granella di zucchero, <u>mandorle</u> naturali.												
ALLERGENI	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.												
VALORI ENERGETICI	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI MEDI PER 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td><td>1369.67kJ 339.75kcal</td></tr> <tr> <td>GRASSI</td><td>18.89g</td></tr> <tr> <td>DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI</td><td>7.47g</td></tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td><td>37.88g</td></tr> <tr> <td>DI CUI: -ZUCCHERI</td><td>20.00g</td></tr> </tbody> </table>	VALORI MEDI PER 100g		ENERGIA	1369.67kJ 339.75kcal	GRASSI	18.89g	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	7.47g	CARBOIDRATI	37.88g	DI CUI: -ZUCCHERI	20.00g
VALORI MEDI PER 100g													
ENERGIA	1369.67kJ 339.75kcal												
GRASSI	18.89g												
DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	7.47g												
CARBOIDRATI	37.88g												
DI CUI: -ZUCCHERI	20.00g												



	PROTEINE	5.21g
	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)