

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	COLOMBA FRUTTI DI BOSCO	
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: morbidissimi lamponi, fragole, more, mirtilli semi canditi.</p>	
INGREDIENTI	<p>impasto colomba frutti di bosco (farina di frumento tipo 00, tuorlo d'uovo, zucchero semolato bianco, latte di vacca pastorizzato intero, acqua, lievito madre (farina di frumento tipo 00, acqua), zucchero, panna 38%, burro, farina di grano tenero maltato, sale, scorzone di arancia (sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero), miele millefiori, pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), burro 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 (mandorle armelline, mandorle macinate pelate, nocciole tostate mezze, zucchero semolato bianco, farina di frumento tipo 00, albume d'uovo), granella di zucchero, mandorle naturali.</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 solforosa / Solfiti.</p>	
VALORI ENERGETICI	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

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

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)



	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 KUPCRM1

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 Ugnano (BG)

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

Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)