

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	COLOMBA PERE E CIOCCOLATO								
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: cubetti di pera candita e gocce di cioccolato fondente. La glassa di finissimo cioccolato fondente ricopre il tutto.</p>								
INGREDIENTI	impasto colomba pere e cioccolato (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), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di <u>soia</u> ; aroma naturale di vaniglia), pere semicandite (pere Williams, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante : acido citrico, conservanti: potassio sorbato)), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di <u>soia</u> ; aroma naturale di vaniglia), cioccolato al latte (zucchero; burro di cacao; <u>latte</u> intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitina di <u>soia</u> ; aroma naturale di vaniglia).								
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	<p>VALORI MEDI PER 100g</p> <table> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>1557.07kJ 434.66kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>22.27g</td> </tr> <tr> <td>DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>10.77g</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>44.16g</td> </tr> </table>	ENERGIA	1557.07kJ 434.66kcal	GRASSI	22.27g	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	10.77g	CARBOIDRATI	44.16g
ENERGIA	1557.07kJ 434.66kcal								
GRASSI	22.27g								
DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	10.77g								
CARBOIDRATI	44.16g								

	DI CUI: -ZUCCHERI	25.94g
	PROTEINE	5.44g
	SALE	0.13g
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	