

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	COLOMBA PERE E CIOCCOLATO	
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: cubetti di pera candita e gocce di cioccolato fondente. La glassa di finissimo cioccolato fondente ricopre il tutto.</p>	
INGREDIENTI	<p>impasto colomba pere e cioccolato (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), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di soia; 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 soia; aroma naturale di vaniglia), cioccolato al latte (zucchero; burro di cacao; latte intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale di vaniglia).</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	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	

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)