

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	COLOMBA PISTACCCHIO				
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: una golosa farcitura di crema spalmabile al pistacchio. La glassa di finissimo cioccolato e granella di pistacchio di Bronte ricopre il tutto.</p>				
INGREDIENTI	<p>impasto colomba pistacchio (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 bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia. aroma). crema spalmabile al pistacchio (zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli (girasole), grassi (palma)), pistacchi, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, coloranti (antociani, curcumina), emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma (vanillina)), copertura colombe pistacchio (cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia. aroma), crema spalmabile al pistacchio (zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli (girasole), grassi (palma)), pistacchi, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, coloranti (antociani, curcumina), emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma (vanillina)), granella di pistacchio.</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 style="text-align: center;">ENERGIA</td><td style="text-align: center;">1366.76kJ 339.31kcal</td></tr> </tbody> </table>	VALORI MEDI PER 100g		ENERGIA	1366.76kJ 339.31kcal
VALORI MEDI PER 100g					
ENERGIA	1366.76kJ 339.31kcal				



	GRASSI	21.14g
	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	9.85g
	CARBOIDRATI	33.09g
	DI CUI: -ZUCCHERI	16.09g
	PROTEINE	5.27g
	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)