

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	COLOMBA PISTACCHIO	
<b>IMMAGINE</b>		
<b>PROVENIENZA</b>	ITALIA	
<b>PRODUTTORE</b>	PASTICCERIA MELOGRANO SRL	
<b>DESCRIZIONE</b>	<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>	
<b>INGREDIENTI</b>	<p>impasto colomba pistacchio (farina di <b>frumento</b> tipo 00, tuorlo <b>d'uovo</b>, zucchero semolato bianco, <b>latte</b> di vacca pastorizzato intero, acqua, lievito madre (farina di <b>frumento</b> tipo 00, acqua), zucchero, <b>panna</b> 38%, <b>burro</b>, farina di <b>grano</b> tenero maltato, sale, scorzone di arancia (sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero), miele millefiori, pasta vaniglia (zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), <b>burro</b> concentrato, marsala superiore oro secco, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> in polvere, siero di <b>latte</b> in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>. aroma). crema spalmabile al <b>pistacchio</b> (zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli (girasole), grassi (palma)), <b>pistacchi</b>, <b>latte</b> scremato in polvere, siero di <b>latte</b> in polvere, <b>lattosio</b>, coloranti (antociani, curcumina), emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma (vanillina)), copertura colombe pistacchio (cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> in polvere, siero di <b>latte</b> in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>. aroma), crema spalmabile al pistacchio (zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli (girasole), grassi (palma)), <b>pistacchi</b>, <b>latte</b> scremato in polvere, siero di <b>latte</b> in polvere, <b>lattosio</b>, coloranti (antociani, curcumina), emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma (vanillina)), granella di <b>pistacchio</b>.</p>	
<b>ALLERGENI</b>	<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>	
<b>VALORI ENERGETICI</b>	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
<b>CONSERVAZIONE E DURATA</b>	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](mailto: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)