



Scheda Tecnica PANETTONI

DESCRIZIONE : PANETTONE GOCCE DI CIOCCOLATO con ingredienti del presidio SLOW FOOD

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo “00”, Gocce di cioccolato fondente (14%) (Pasta di cacao, Zucchero, Emulsionante: Lecitina di soia, Aromi: vaniglia naturale. Cacao min: 51%), Crema al cioccolato (14%) (Zucchero, Acqua, Grassi vegetali (palma), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Cioccolato fondente (Pasta di cacao, Saccarosio, Cacao magro in polvere), Latte scremato in polvere, Tuorlo d'uovo, Cacao in polvere 2%, Amido di mais, Conservante: Potassio sorbato), Uova fresche, Burro fresco, Zucchero, Lievito naturale da pasta acida, Tuorlo d'uovo fresco, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele italiano, Latte fresco di alta qualità, Panna Fresca, Burro di cacao, Sale marino integrale di Cervia, Vaniglia Naturale Mananara del Madagascar*(0.2%), Aromi naturali. *SLOW FOOD PRESIDIO. PRODOTTO IN ITALIA.

ALLERGENI

contiene Gluten, uova, latte e derivati soia. Può contenere tracce di frutta secca a guscio

PESO NETTO

600g

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore

SHELFLIFE

8 mesi

CARATTERISTICHE:

Il **Panettone Regal Cioccolato** è Il più goloso tra i panettoni. Ricco nell'anima, grazie alla golosa farcitura di cioccolato preparata con **selezionati cru di cacao monorigine del Sudamerica**, questo panettone sorprende per la sua incredibile dolcezza. Delicate gocce di cioccolato arricchiscono l'impasto di un panettone che mette gioia a grandi e piccoli.

PACKAGING

Sacchetto in pp chiuso con una fascetta in alluminio. Scatola in cartoncino. Carta. Scatole da 6 unità

ORIGINE

VENETO. Via Pasubio 6, Costabissara. (VI)

Valori Nutrizionali medi per 100g di PRODOTTO / Nutritional Facts 100g		
ENERGIA/ENERGY	400/1674	Kcal/kj
GRASSI/FAT	19	g
Di cui saturi	13	g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	49	g
Di cui zuccheri	25	g
FIBRE/ FIBRE	1	g
PROTEINE/PROTEIN	8	g
SALE	0,56	g





Scheda Tecnica **PANETTONI**

DESCRIZIONE : PANETTONE CLASSICO con ingredienti del presidio SLOW FOOD

INGREDIENTI:Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "00", Uva Sultanina (14%), Uova fresche, Scorze candite di "Arance di Sicilia" e "Cedro di Diamante Calabria" (11%) (Scorzoni di arancia e cedro, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Saccarosio, Correttore di acidità: Ac. Citrico), Burro fresco, Zucchero, Lievito naturale da pasta acida, Tuorlo d'uovo fresco, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele italiano, Latte fresco di Alta Qualità, Panna Fresca, Burro di cacao, Sale marino integrale di Cervia, Vaniglia Naturale Mananara del Madagascar* (0.3%), Aromi naturali. *SLOW FOOD PRESIDUM.

ALLERGENI

contiene Gluten, uova, latte e derivati soia. Può contenere tracce di frutta secca a guscio

PESO NETTO

500g

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore

SHELFLIFE

8 mesi

CARATTERISTICHE:

Il Panettone **Classico** è un connubio di leggerezza e bontà caratterizzato da un impasto morbido e suadente, ricco di **canditi di Arance di Sicilia e Cedro di Diamante**. Un panettone artigianale arricchito dalla presenza di uvetta sultanina di prima scelta, dolcissima e con semi piccolissimi, e impreziosito dalla **vaniglia Mananara del Madagascar (Presidio Slow Food)**. Il gusto Classico più fedele alla tradizione

PACKAGING

Sacchetto in pp chiuso con una fascetta in alluminio. Scatola in cartoncino. Carta. Scatole da 6 unità

ORIGINE

VENETO. Via Pasubio 6, Costabissara. (VI)

Valori Nutrizionali medi per 100g di PRODOTTO / Nutritional Facts 100g		
ENERGIA/ENERGY	363/1517	Kcal/kj
GRASSI/FAT	13	g
Di cui saturi	8	g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	53	g
Di cui zuccheri	31	g
FIBRE/ FIBRE	2	g
PROTEINE/PROTEIN	6	g
SALE	0,56	g





N°19
Morandini de Castro
DELICATESSEN

Scheda Tecnica PANETTONI

DESCRIZIONE : PANETTONE Panettone all'albicocca e zenzero con ingredienti del presidio SLOW FOOD

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "00", Albicocca candita (11%) (Albicocca, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Acidificante: acido citrico, Conservante: potassio sorbato), Uova fresche, Burro fresco, Uva sultanina (7%), Lievito naturale da pasta acida, Zucchero, Zenzero in pasta e in cubetti (5%) (Zenzero, Zucchero, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Acidificante: Acido citrico) Tuorlo d'uovo fresco, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele italiano, Panna Fresca, Burro di cacao, Sale marino integrale di Cervia, Vaniglia Naturale Mananara del Madagascar* (0.1%), Aromi naturali. *PRESIDIO SLOW FOOD. PRODOTTO IN ITALIA.

ALLERGENI

contiene Gluten, uova, latte e derivati soia. Può contenere tracce di frutta secca a guscio

PESO NETTO

500g

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore

SHELFLIFE

8 mesi

CARATTERISTICHE:

Il **Panettone Albicocca e Zenzero** nasce da un abbinamento particolarmente riuscito: un impasto avvolgente in cui la consistenza vellutata dell'**albicocca semicandita** incontra il gusto fresco e piccante dello zenzero candito, ingrediente prezioso e ricercato. Questo panettone è tra i preferiti dai "Foodies" di tutto il mondo, sempre alla ricerca di nuovi gusti e accostamenti.

PACKAGING

Sacchetto in pp chiuso con una fascetta in alluminio. Scatola in cartoncino. Carta. Scatole da 6 unità

ORIGINE

VENETO. Via Pasubio 6, Costabissara. (VI)

Valori Nutrizionali medi per 100g di PRODOTTO / Nutritional Facts 100g		
ENERGIA/ENERGY	363/1517	Kcal/kj
GRASSI/FAT	15	g
Di cui saturi	9	g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	51	g
Di cui zuccheri	26	g
FIBRE/ FIBRE	2	g
PROTEINE/PROTEIN	6	g
SALE	0,6	g





Scheda Tecnica PANETTONI

DESCRIZIONE : PANETTONE CON CIOCCOLATO CRU MONORIGINE E CREMA AL CAMELLO SALATO con ingredienti del presidio SLOW FOOD

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "0", Gocce di cioccolato fondente e cioccolato fondente monorigine Venezuela in proporzioni variabili (15%) [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di SOIA, Aromi naturali. cacao min.: 51%], Crema di caramello al burro salato (15%) [Zucchero, Sciroppo di glucosio, Panna (LATTE), Burro caramellato (13%) (Grasso del LATTE, LATTE in polvere scremato), Acqua, Sale marino integrale di Cervia (1%), Gelificante: pectina, Zucchero caramellizzato, Aromi naturali, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale], UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Zucchero, Burro fresco (LATTE) (8%), Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele italiano, LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar* (0,2%), Aromi naturali. *SLOW FOOD PRESIDIO

ALLERGENI

contiene Gluten, uova, latte e derivati soia. Può contenere tracce di frutta secca a guscio

PESO NETTO

500g

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore

SHELFLIFE

8 mesi

CARATTERISTICHE:

Il **Panettone al cioccolato fondente e crema al caramello salato**, viene realizzato senza l'utilizzo di semilavorati aggiunti, nasce da una ricetta originale, che ha sapientemente calibrato gli ingredienti in perfetto equilibrio tra dolce e salato. Nessuno sovrasta l'altro, ma insieme irrompono in un gusto vivace e significante, accanto a **note amarotiche del cioccolato fondente**.

PACKAGING

Sacchetto in pp chiuso con una fascetta in alluminio. Scatola in cartoncino. Carta.
Scatole da 6 unità

ORIGINE

VENETO. Via Pasubio 6, Costabissara. (VI)

Energia	Kcal: 419/ kj 1756
Grassi	23 g
di cui Acidi Grassi Saturi	14 g
Proteine	6,9 g
Carboidrati	46 g
Di cui Zuccheri	26 g
Sale	0,72 g

