PASTICCERIA Vergani MILANO

VERGANI s.r.l.
20128 Milano - Via Oristano, 5
Tel. 02.25.71.069 r.a. - Fax 02.25.76.169
e-mail: info@panettonevergani.it
Cod. Fisc. Part. IVA 00096750153
N. Reg. Impr. 146-159587 - REA Milano 871615
www.panettonevergani.it

Produttrice del famoso panettone basso

PRODOTTO	**PANETTONE FARCITO CON CREMA AL TIRAMISU 750g**
DATA AGGIORNAMENTO	10/05/2023

Nome	Panettone farcito con crema al tiramisù, senza cubetti d'agrumi canditi e senza uvetta. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Descrizione	Prodotto a lievitazione naturale, di forma bassa, farcito con crema al tiramisù. Ottenuto con lievito naturale prodotto con il sistema della madre, utilizzando il procedimento comunemente considerato tipico del Panettone Milanese. Il prodotto evidenzia i tipici tagli superficiali e ha una crosta di colore marrone dorata in superficie con sfumature di tonalità leggermente differenti. Al suo interno il prodotto presenta un'alveolatura caratteristica. Il colore dell'impasto cotto è marrone. Profumo e sapore sono fortemente caratterizzati dalla crema al tiramisù e dal caffè.
Ingredienti	Farina di **grano** tenero tipo "0" - Crema al tiramisù (16,5%) (Zucchero – Acqua - Tuorlo d'**uova** (8,5%) - Sciroppo di glucosio - Burro (**latte**) - **Latte** scremato in polvere – Alcool - Aromi - Mascarpone (**latte**) (1%) – Addensante: pectina - Conservante: sorbato di potassio) - **Uova** fresche - Zucchero - Burro (**latte**) - Bagna al caffè (8%) (Acqua – Zucchero - Distillato di caffè (8%) – Alcool - Aromi) - **Latte** intero fresco pastorizzato - Lievito naturale (Farina di **grano** - Acqua) - Scorze d'arancia candite in pasta (Scorze di arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (di origine vegetale) - Sale - Fruttosio - Aromi. Ingredienti bustina di cacao (2%): Cacao magro in polvere - Zucchero - Amido di **grano**. Può contenere **frutta a guscio, soia e senape**.

Valori nutrizionali medi per: Average nutritional values for:		100g
Energia · Energy	(kJ)	1.528
	(kcal)	364
Grassi · Fat (g)		15
di cui acidi grassi saturi · which saturates (g)	*of*	*8,9*
Carboidrati · Carbohydrate (g)		50
di cui zuccheri · of which sugars (g)		*27*
Fibre · Fibre (g)		1,1
Proteine · Protein (g)		*6,7*
Sale · Salt (g)		0,39

REQUISITI FISICI, CHIMICI E MICROBIOLOGICI	
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1.000 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g
SALMONELLE	Assenti/25g
MICETI: muffe	< 100 ufc/g
MICETI: lieviti	< 100 ufc/g

TIPOLOGIA AROMI	Aromi naturali

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	6 mesi per produzioni da gennaio a luglio. 30 maggio per le produzioni da settembre a dicembre
DECODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE	Il lotto è un numero di 4 cifre. Il primo numero identifica l'anno di produzione (i.e. 1 sta per 2011, 2 per 2012). Le altre 3 cifre indicano la data di confezionamento secondo il calendario giuliano.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Si consiglia di conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto

PASTICCERIA Vergani MILANO

VERGANI s.r.l.
20128 Milano - Via Oristano, 5
Tel. 02.25.71.069 r.a. - Fax 02.25.76.169
e-mail: info@panettonevergani.it
Cod. Fisc. Part. IVA 00096750153
N. Reg. Impr. 146-159587 - REA Milano 871615
www.panettonevergani.it

Produttrice del famoso panettone basso

ALLERGENI	Aggiunta intenzionale	Carry over o Cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	
Pesci e prodotti a base di pesci	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	SI	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Lupino e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

OGM	Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato. Per ciascun ingrediente contenuto nel prodotto a voi fornito disponiamo di dichiarazione dei nostri fornitori di provenienza dello stesso da materiale NON geneticamente modificato. Le dichiarazioni dei nostri fornitori sono, su richiesta, a vostra disposizione
IMBALLAGGIO	L'imballaggio primario del prodotto è un sacchetto in polipropilene conforme alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari. Tale idoneità è dalla Vergani periodicamente verificata con prove di migrazione. I contenitori cottura sono costituiti da carta pergamin di pura cellulosa accoppiata in microonda e sono conformi alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.