



I D B S.r.l
 Industria Dolciaria Borsari
 Via Ca' Mignola Nuova 1577/A - 45021 Badia Polesine (RO)
 tel 0425 596211 fax amm.ne 0425 52283 fax vendite 0425 588561
 www.idbgroup.it
 p.iva 02681730541 - Reg Imp. Rovigo

Codice Articolo	Descrizione	Peso netto
1009490	Colomba Limoncello G 1000 Inc Anni 30 Giovanni Cova & C	1,000 Kg

Codice EAN	8001043094904
------------	---------------

Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto
lunghezza millimetri	larghezza millimetri	altezza millimetri	diametro millimetri

Misure imballo
800,0 x 270,0 x 330,0 h

Tipologia imballo	PZ X imballo	Peso netto al pz	Peso lordo al pz	Peso lordo cartone
Cartone Americano	6	1,000	1,200	7,200

Cartoni Per strato	Cartoni per N° Strati	Cartoni per palletts	Pz Palletts	Dimensioni palletts	Altezza Palletts	Sovrapposto	Peso lordo palletts in kilogrammi	m3 palletts
4	6	24	144	80x120	2130	<input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO	172,800	1,711

Ingredienti
 PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE FARCITO CON CREMA AL LIMONCELLO, DECORATO CON CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI ZUCCHERO.
 Ingredienti: farina di **frumento**, crema di farcitura 15% (zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** intero, liquore limoncello 10% (acqua, zucchero, alcool, infuso di limoni 10%), acqua, aromi naturali, stabilizzante: pectina), **burro**, **uova*** fresche, scorze di limone candite a cubetti e in pasta (scorze di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, cioccolato fondente 5,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), tuorlo d'**uova*** fresche, lievito naturale (farina di **frumento**, acqua), **latte**, granella di zucchero 2%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale.
 Può contenere **frutta a guscio, soia** e **senape**.
 * uova da allevamento a terra

Ingredienti inglese
 NATURALLY LEAVENED OVEN BAKED PRODUCT FILLED WITH LIMONCELLO CREAM, COATED WITH PLAIN CHOCOLATE AND SUGAR GRAINS.
 Ingredients: **wheat** flour, filling cream 15% (sugar, glucose syrup, whole **milk**, limoncello liqueur 10% (water, sugar, alcohol, lemon infusion 10%), water, natural flavours, stabilizer: pectin), **butter**, **eggs***, candied lemon peels (lemon peels, glucose-fructose syrup, sugar, acidity regulator: citric acid), sugar, plain chocolate 5,5% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla flavour), **egg*** yolk, natural yeast (**wheat** flour, water), **milk**, sugar grains 2%, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; glucose syrup, natural flavours, salt.
 May contains **nuts, soy** and **mustard**.
 * barn eggs

Ingredienti Francese
 PRODUIT DE CONFISERIE AU FOUR À LEVAGE NATUREL FOURRÉ À LA CRÈME DE LIMONCELLO DÉCORÉ AVEC CHOCOLAT NOIR ET SUCRE PERLÉ.
 Ingrédients: farine de **blé**, crème de fourrage 15% (sucre, sirop de glucose, **lait** entier, limoncello liqueur 10% (eau, sucre, alcool, infusion de citrons 10%), eau, arômes naturels, stabilisant: pectine), **beurre**, **oeufs*** frais, écorces de citron confites (écorces de citron, sirop de glucose-fructose, sucre, correcteur d'acidité: acide citrique), sucre, chocolat noir 5,5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiants: lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), jaune d'**oeufs*** frais, levain naturel (farine de **blé**, eau), **lait**, sucre perlé 2%, émulsifiants: mono et diglycérides d'acides gras; sirop de glucose, arômes naturels, sel.
 Peut contenir **fruits à coque,soja** et **moutarde**.
 * oeufs de poules élevées au sol

Ingredienti Tedesco
 HEFEGEBÄCK MIT LIMONCELLO FÜLLUNGSCREME BEDECKT MIT BITTERSCHOKOLADEN UND ZUCKER KORN.
 Zutaten: **Weizen**mehl, Füllungscreme 15% (Zucker, Glukose Sirup, Voll**milch**, Limoncello Schnaps 10% (Wasser, Zucker, Alkohol, Zitronenaufguss 10%), Wasser, natürliche Aromastoffe, Geliermittel: Pektin), **Butter**, frische **Eier***, kandierte Zitronenschale (Zitronen Schalen, Glukose-Fruktose Sirup, Zucker, Säure: Zitronensäure), Zucker, Bitterschokolade 5,5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonneblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), frischen **Eidotter***, Hefe (**Weizen**mehl, Wasser), **Milch**, Zucker Korn 2%, Emulgatoren: Mono- und Diglyzeride der Speisefettsäuren; Glukose Sirup, natürliche Aromastoffe, Salz.
 Kann **Nüssen, Soja** und **Senf** enthalten.
 * Eier aus Bodenhaltung



800,0	270,0	330,0
-------	-------	-------

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Nutrition Declaration Déclaration Nutritionnelle Nährwertdeklaration	
Valori Medi - Average Values Valeurs Moyennes - Durchschnittswert (100g)	
Energia - Energy - Énergie - Energie	1673 Kj / 399 Kcal
Grassi - Fats - Graisses - Fett	18 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fatty acids - dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Carboidrati - Carbohydrates - Glucides - Kohlenhydrate	52 g
di cui zuccheri - of which sugar - dont sucres - davon zucker	29 g
di cui polioili - of which polyols - dont polyols - davon polyole	g
di cui amidi - of which sugar - dont sucres - davon zucker	g
Fibre - fiber - fibres alimentaires - ballaststoffe	1.3 g
Proteine - Proteins - Protéines - EiweiB	6.6 g
Sale - Salt - Sel - Salz	0.53 g

Nutrition Facts

servings per container

Serving Size 1/	of cake
Amount Per Serving	
Calorie:	
	% Daily Value*
Total Fat	g %
Saturated Fat	g %
Trans Fat	g
Cholesterol	mg %
Sodium	mg %
Total Carbohydrate	g %
Dietary Fiber	g %
Total Sugars	g
Includes	g Added Sugars %
Protein	g %
Vitamin D	mcg % - Calcium mg %
Iron	mg % - Potas. mg %

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

PARAMETRI DEL PRODOTTO CHIMICO - FISICI	Attività dell'acqua
Umidità 22 +/- 2	aW max 0,88
pH 5,3 +/- 0,2	
MICROBIOLOGICI	
Carica batterica totale	< 3.000 ufc/g
Salmonella	assente/25g
Stafilococco aureo	assente/1g
Lieviti e muffe	< 200 ufc/g
Enterobatteri	< 10 ufc/g

ALTEZZA PRODOTTO 11 cm +/- 1cm

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO

Termine minimo di conservazione	210 giorni
---------------------------------	------------