



# PANETTONE CON CREMA AL PISTACCHIO

1017002

## Descrizione / Description:

Panettone farcito di crema con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e ricoperto di cioccolato fondente e decorato con granelle di "Pistacchio Verde di Bronte DOP" e di cacao. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale, senza agrumi canditi e senza uvetta.

Panettone filled with "Pistacchio Verde di Bronte PDO" iced with plain chocolate and decorated with "Pistacchio Verde di Bronte PDO" grains and cocoa nibs. Natural leavening oven-baked product, without candied citrus fruits and without raisins.

## Ingredienti / Ingredients:

PANETTONE FARCITO DI CREMA CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP" E RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E DECORATO CON GRANELLE DI "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP" E DI CACAO. PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE, SENZA AGRUMI CANDITI E SENZA UVETTA. Ingredienti: farina di **frumento**, crema con "Pistacchio Verde di Bronte DOP" 16% (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, **latte** scremato in polvere, pasta di "Pistacchio Verde di Bronte DOP" 4%, olio di girasole, alcool, **panna** in polvere, aromi, gelificante: pectina; conservante: potassio sorbato; sale, coloranti: concentrato di carota - zucca e spirulina), **uova**\* fresche, zucchero, **burro**, cioccolato fondente 6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), tuorlo d'**uova**\* fresche, **latte** intero in polvere reidratato, lievito naturale (farina di **frumento**, acqua), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; granella al cacao 2% [zucchero a velo (zucchero, amido di **frumento**), amido di **frumento**, olio di girasole, cacao magro in polvere 5%, pasta di cacao, amido di patata], granella di "Pistacchio Verde di Bronte DOP" 1,5%, sciroppo di glucosio, aromi, burro di cacao, sale. Può contenere **altra frutta a guscio, senape e soia**.

PANETTONE FILLED WITH "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO" ICED WITH PLAIN CHOCOLATE AND DECORATED WITH "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO" GRAINS AND COCOA NIBS. NATURAL LEAVENING OVEN-BAKED PRODUCT, WITHOUT CANDIED CITRUS FRUITS AND WITHOUT RAISINS.

Ingredients: **wheat** flour, "Pistacchio Verde di Bronte PDO" 16% filling (glucose syrup, sugar, water, skimmed **milk** powder, "Pistacchio Verde di Bronte PDO" paste 4%, sunflower oil, alcohol, **milk** cream powder, flavourings, gelling agent: pectin; preservative: potassium sorbate; salt, colourings: carrot-pumpkin and spirulina concentrate), **eggs**\*, sugar, **butter**, dark chocolate 6% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla flavour), **egg** yolk\*, rehydrated whole **milk** powder, natural yeast (**wheat** flour, water), emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; cocoa nibs 2% [powdered sugar (sugar, **wheat** starch), **wheat** starch, sunflower oil, skimmed cocoa powder 5%, cocoa paste, potato starch], "Pistacchio Verde di Bronte PDO" grains 1,5%, glucose syrup, flavourings, cocoa butter, salt. May contain **other nuts, mustard and soy**.

\* uova da allevamento a terra / \* barn eggs

## Peso / Weight:

1000 g - 2.2 lb - 35.2 oz

## Allergeni / Allergens:

Contiene: **frumento, latte, uova, pistacchio**. Può contenere **altra frutta a guscio, senape e soia**.

Contains: **wheat, milk, egg, pistachios**. May contains **other nuts, mustard and soy**.

## Conservabilità / Shelf life:

Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Keep in a dry and cool place.

## Dichiarazioni Nutrizionali / Nutritional Fact:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION	
Valori medi - Average Values	(100 g)
Energia - Energy	1580 kJ / 377 kcal
Grassi - Fats	17 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	9.8 g
Carboidrati - Carbohydrates	48 g
di cui zuccheri - of which sugar	25 g
Fibre - Fiber	1.2 g
Proteine - Proteins	7.4 g
Sale - Salt	0.63 g

IN VENDITA SOLO IN ITALIA. / ON SALE ONLY IN ITALY.

## Certificazioni / Certifications:



Panettoni Giovanni Cova & C. S.r.l.

Via Cusani, 10 - 20121 Milano - Italia

Tel: 02 36682366 | Fax: 800433661 | info@giovannicovaec.it | www.giovannicovaec.it

