



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: COLOMBA CON CREMA ALL'ABM IGP

DESCRIZIONE:	Prodotto da forno a lievitazione naturale: Colomba con crema all'aceto balsamico di Modena IGP
CODICE PRODOTTO:	658
INGREDIENTI:	<p>Farina di grano tenero tipo "0" - Uva sultanina - Burro - Zucchero - Tuorlo di uova fresche di categoria A - Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo "0" - Acqua) - Condimento all'"Aceto Balsamico di Modena IGP" 4% - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - Latte fresco intero - Sciroppo di zucchero invertito - Sale - Miele - Aromi. Ingredienti della glassa 12%: Zucchero - Albume d'uova fresche di categoria A - Nocciola Piemonte IGP 9% - Farina di riso - Amido di riso - Zucchero impalpabile (Zucchero - Amido di frumento) - Olio di semi di girasole - Aromi naturali. Guarnito con granella di zucchero 4% e mandorle intere 2%. Crema di Aceto Balsamico di Modena IGP 6%: Mosto cotto di uva - Aceto Balsamico di Modena IGP 20% (aceto di vino, mosto concentrato di uva) - addensanti: amido modificato. Può contenere tracce di frutta secca in guscio e solfiti.</p>
FOTO:	

DATI TECNICI E LOGISTICI

SHELF LIFE:	8 mesi dalla data di produzione		
EAN13 BOTTIGLIA:	8032793916581		
FORMATO:	750 gr		
DIMENSIONI E PESO:	ASTUCCIO:	cm 31x20x12	0,97 kg
	CARTONE:	cm 69x61x28	9,7 kg
PALETTIZZAZIONE EPAL 120X80 :	PEZZI PER CARTONE:		10
	N. CARTONI PER STRATO:		2
	N. CARTONI PER PALLET:		12
	N. PEZZI PER PALLET:		120
	ALTEZZA DEL PALLET CM:		185
	PESO LORDO DEL PALLET IN KGS:		140
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:	Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C. Il prodotto non deve essere presentato in vetrine esposte al sole o vicino a fonti di calore.		

VALORI NUTRIZIONALI

I dati si riferiscono a 100 gr di prodotto:

Valore energetico	kcal / kJ	340 kcal / 1425 kJ
Grassi	g	14
- di cui saturi	g	8
Carboidrati	g	56
- di cui zucchero	g	31
Proteine	g	6
Sale	g	0,64