



DESCRIZIONE / Description

Dolce friabile a base di burro arricchito con farina di riso e foglie di menta.

Crumbly sweet made with butter enriched with rice flour and mint leaves.

INGREDIENTI / Ingredients

Burro (LATTE), Farina di mais, Farina di GRANO, Zucchero, Farina di riso (14%), Tuorlo d'UOVO fresco, Foglie di menta (2.5%), Sale, Aromi naturali.

Butter (MILK), corn flour, WHEAT flour, sugar, rice flour (14%), fresh EGG yolk, mint leaves (2.5%), salt, natural flavors.

ALLERGENI / Allergens

PUÒ CONTENERE: SOIA, TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOYBEANS, TREENUTS.

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 12 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 12 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

The raw materials used in the manufacturing processes do not contain and are not derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

CONFEZIONE / Single packaging

Il prodotto è confezionato in termosaldatura con film accoppiato a barriera. È poi inserito in una scatola di cartoncino teso, con finestra a cuore. La stampa è stata creata per dare al prodotto un'immagine artigianale ma comunque elegante, romantica e raffinata. *The product is heat-sealed with barrier coupled film. Then, it's put inside in a cardboard box with a heart shape window. The print concept is to give an artisan aspect to product, in an fine romantic elegance fit.*

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 17x17x3,5 cm



6

PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



36x19x13 cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



12

CT/FASCIA
CASES/LAYER



180

CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729014541

CASE - EAN128

(01)10799729014548

Nutrition Facts

4 Servings per container
Serving size 1 PIECE (55g)

Amount Per Serving

Calories 300

% Daily Value*

Total Fat 17g	22%
Saturated Fat 11g	55%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 55mg	18%
Sodium 35mg	2%
Total Carbohydrate 34g	12%
Dietary Fibers 1g	4%
Total Sugars 9g	
Includes 9g Added Sugars	18%
Protein 3g	
Vitamin D 0,7mcg	4%
Calcium 0mg	0%
Iron 0.9mg	6%
Potassium 90mg	2%

* 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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g		
		55g	%**
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	2261kJ/539kcal	1243kJ/296kcal	15%
GRASSI / FAT	31g	17g	24%
di cui Saturi/ of which Saturates	20g	11g	55%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	59g	32g	12%
di cui Zuccheri/Sugars	17g	9g	10%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	2,5g	1,4g	
PROTEINE/ PROTEIN	5,8g	3,2g	6%
SALE/ SALT	0,17g	0,09g	2%

*peso di una porzione/ service size
**% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)/
**% reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 4		
Serving size: 1 Piece (55g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1243kJ	2261kJ
Protein	3,2g	5,8g
Fat, total	17g	31g
- saturated	11g	20g
Carbohydrate	32g	59g
sugars	9g	17g
Sodium	35mg	65mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 2.5 - 3.0
Water activity (Aw): 0.28 - 0.30

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

Escherichia coli / *Escherichia coli* < 10 UFC/g
Salmonella spp / *Salmonella spp* Assenti / Not present in 25 g
Staphylococcus aureus / *Staphylococcus aureus* < 10 UFC/g
Lieviti e muffe a 25°C / *Yeast and mold at 25°C* <1000 UFC/g
Bacillus cereus / *Bacillus cereus* <100 UFC/g

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED

AZIENDA CERTIFICATA SECONDO LO STANDARD BRC FOOD DAL 2007.
COMPANY CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD SINCE 2007.

Rev. 01 del 09/03/2020

Data / Date: 09/03/2020

Il responsabile / Person in charge: Ing. Sara Pozzerle





DESCRIZIONE / Description

Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del pandoro. La pasta, di colore giallo, è ricca di burro e Vaniglia Mananara Madagascar*. Il dolce è decorato da una spolverata di zucchero a velo.

Naturally leavened product, with the typical Pandoro Shape. The yellow dough is enriched with butter and Vanilla Mananara from Madagascar*. The cake is decorated with sugar icing.

INGREDIENTI / Ingredients

Farina di GRANO tenero tipo "0", Zucchero, UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Burro fresco (LATTE) (15%), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar* (0,2%), Aromi naturali. INGREDIENTI BUSTINA ZUCCHERO A VELO: Zucchero, Amido di FRUMENTO, Aromi.

WHEAT flour, Sugar, Fresh EGGS raised on the ground in Italy, Fresh butter (MILK) (15%), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh MILK (1%), Fresh cream (MILK) (1%), Cervia whole marine salt, Cocoa butter, Natural Mananara vanilla from Madagascar* (0,2%), Natural flavors. INGREDIENTS ICING SUGAR BAG: Sugar, WHEAT starch, Flavours.

*SLOWFOOD PRESIDIU

ALLERGENI / Allergens

PUÒ CONTENERE: SOIA, TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY-CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOYBEANS, TREENUTS.

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 9 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 9 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

The raw materials used in the manufacturing processes do not contain and are not derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

CONFEZIONE / Single packaging

Il prodotto è chiuso in un sacchetto in polipropilene logato con una fascetta in alluminio. Il dolce, poi, è inserito in una scatola di cartoncino teso, la cui stampa raffigura il tema di quest'anno, ideato da Sonia Design: una rassegna di cartoline dai particolari glitterati che mostra la tradizione del Natale del secolo scorso, immortalata da momenti magici di questa festa che portava gioia nei cuori di tutti, grandi e piccini. La maniglia in doppio raso dai filamenti argentati e il pendaglio ingredienti concludono la collezione. The product is packaged in a branded polypropylene bag and closed by an aluminium band. The cardboard box image depicts this year's theme as created by Sonia Design: a collection of old postcards with glittering details showing last century Christmas tradition and its magic moments bringing joy to every family. A silver double-faced satin handle blends perfectly with the sophistication of the collection. The ingredient pendant completes the package.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 21,5x21x26,5 cm

PRODUCT - UPC

799729001725

CASE - EAN128

(01)10799729001722



6 PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



60x40x16 cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



5 CT/FASCIA
CASES/LAYER



20 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

Nutrition Facts

13 Servings per container
Serving size porzione (80g)

Amount Per Serving

Calories 320

% Daily Value*

Total Fat 15g 19%

Saturated Fat 9g 46%

Trans Fat 0g

Cholesterol 115mg 38%

Sodium 200mg 9%

Total Carbohydrate 39g 14%

Dietary Fibers less than 1 gram 2%

Total Sugars 18g

Includes 16g Added Sugars 33%

Protein 6g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 10mg 2%

Iron 0,6mg 4%

Potassium 60mg 2%

* 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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g		
		80g	%**
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	1670kJ/399kcal	1339kJ/320kcal	16%
GRASSI/ FAT	18g	15g	21%
di cui Saturi/ of which Saturates	11g	8,9g	44%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	49g	39g	15%
di cui Zuccheri/Sugars	23g	18g	20%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	0,8g	0,64g	
PROTEINE/ PROTEIN	7,8g	6,2g	12%
SALE/ SALT	0,64g	0,51g	9%

*peso di una porzione/ *service size
**% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)/
**% reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 13		
Serving size: 1 Slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1339kJ	1670kJ
Protein	6,2g	7,8g
Fat, total	15g	18g
- saturated	8,9g	11g
Carbohydrate	39g	49g
sugars	18g	23g
Sodium	200mg	253,9mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 23.0 - 26.0
Water activity (Aw): 0.80 - 0.85

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

Escherichia coli / Escherichia coli < 10 UFC/g
Salmonella spp / Salmonella spp Assenti / Not present in 25 g
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus < 10 UFC/g
Lieviti e muffe a 25°C / Yeast and mold at 25°C <1000 UFC/g
Bacillus cereus / Bacillus cereus <100 UFC/g

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED

AZIENDA CERTIFICATA SECONDO LO STANDARD BRC FOOD DAL 2007.
COMPANY CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD SINCE 2007.

Rev. 11 del 07/06/2021

Date / Date: 07/06/2021

Il responsabile / Person in charge: Ing. Sara Pozzerle