Data di Emissione 13/01/2024	Ed. 01 Rev. 00

Castaldo pizza e pane di Castaldo Michele
Sede Operativa: Via G. Ammendola, 227, Afragola (80021)
P.Iva 10023961211

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	PANETTONE AL TRIPLO CIOCCOLATO (Senza Canditi)
INGREDIENTI	Farina di **GRANO** tenero tipo 0, lievito madre (farina di **GRANO** tenero, acqua), **BURRO** (16,5%), tuorlo d' **UOVO** pastorizzato (12%) cioccolato fondente (8,3%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante E322 Lecitina di **SOIA**, aroma), cioccolato al **LATTE** (8,3%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, **LATTE** in polvere, emulsionante E322 Lecitina di **SOIA**, aroma) cioccolato bianco (8,3%) (zucchero, burro di cacao, **LATTE** in polvere, emulsionante E322 Lecitina di **SOIA**, aromi), acqua, glassa (zucchero, farina di riso, armelline (7%), amidi modificati, aroma), miele, albume d‘ UOVO, olio di semi di girasole, aroma, sale.
PESO NETTO PRODOTTO	1000 g
ALLERGENI	GLUTINE, SENAPE ,LUPINO, SOIA, UOVA, LATTE.
CONSERVABILITA'	1 mese
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione consumare entro le 48 ore.

Valori Nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia Kcal / Kjoule	390/1628
% Grassi	22,8/ g
% Grassi saturi	14,3 g
% Carboidrati	43,1 g
% Zuccheri	19,3 g
% Proteine	5,7 g
% Fibre	1,0 g
% Sale	0,4 g

Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano materie prime a base di cereali contenenti glutine, latte e derivati incluso lattosio, uova, senape, lupini.