

# Follador

FORNO DAL 1968

## SCHEDA TECNICA PANETTONE DA TRADIZIONE

### PANIFICIO FOLLADOR

Stabilimento di via Delle Crede n. 9, 33170 Pordenone

P.I. 01376480933



**Nome commerciale:** PANETTONE DA TRADIZIONE

**DENOMINAZIONE di VENDITA:** Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

### **Codice articolo e Peso:**

PT001 – 1000 G Scatola

PT201 – 500 G Scatola

PT401 – 1500 G Scatola

PT001S – 1000 G Nudo

### **Codice EAN**

8057977411119

8057977411102

8057977411133

8057977411126

### **Descrizione Prodotto:**

Un classico della tradizione milanese, soffice, profumato di cedro, arance e pregiata vaniglia Bourbon del Madagascar. Al suo interno custodisce uvetta sultanina di colore ambrato e canditi di alta qualità. E' lavorato con burro ottenuto da crema di latte e con lievito madre fresco che esalta il gusto naturale del lievitato e offre fragranza.

### **Ingredienti:**

Farina di **GRANO\*** tenero tipo "00", **BURRO\***, Scorza arancio candita (Scorzone di arancia, Sciroppo di glucosio, Zucchero di canna), Tuorlo d'**UOVO**, Zucchero semolato, Uvetta (Uva sultanina australiana premium essiccata ricoperta di olio di girasole senza OGM), Acqua, Lievito madre fresco (contiene **FRUMENTO**), Pasta aromatica (Pasta di arancio candito: Scorzone arancio fresco, Sciroppo di glucosio, Fruttosio, Saccarosio, Succo di limone), Miele, Buccia d'arancio, Buccia di limone, Vaniglia Madagascar e Tahiti), Cedro (Cedro Calabria, Zucchero, Glucosio, Acqua), **LATTE** scremato disidratato granulare\*, Sale, Malto d'**ORZO\***.

\***Allergeni.** Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

### **Dichiarazione Allergeni**

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo.

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Uova e derivati	X	
Latte e derivati	X	
Soia e derivati		X
Semi di sesamo		X
Frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchio)		X
Senape		X

\*Possibilità di contaminazione crociata

### **Conservazione:**

Da conservare in luogo fresco e asciutto evitando l'esposizione diretta alla luce e fonti di calore. Evitare gli sbalzi di temperatura. Il prodotto non contiene conservanti.

# Follador

FORNO DAL 1968

## Shelf Life:

75 giorni dalla data di produzione

## Confezione:

In sacchetto ad uso alimentare di polipropilene cast

Quantità per confezione: singolo prodotto

## **SCHEDA LOGISTICA**

Prodotto	Dimensione Scatola	Composizione Cartone	Dimensione Cartone	Cartoni per Pallet	Pezzi Pallet 120x80 H180
Panettone Tradizionale 1000 G - Scatola	26x26x17	6 pz.	cm. 80x55x19	16	96
Panettone Tradizionale 500 G - Scatola	19x19x14	6 pz.	cm. 60x40x15	36	216
Panettone Tradizionale 1500 G - Scatola	26x26x17	6 pz.	cm. 80x55x19	16	96
Panettone Tradizionale 1000 G - Nudo	//	8 pz.	cm. 80x55x19	12	96

## Trasporto:

Spedite tramite ditte di trasporto scelte in base alla loro operatività. Non necessita di furgone frigo.

## Modalità d'uso:

Prima del consumo dovrebbero riposare al caldo o vicino ad una fonte di calore per esaltare la sofficità e la fragranza della pasta. Servire a una temperatura di 25°C.

## Lotto di produzione:

Corrisponde alla data di scadenza.

Valori Nutrizionali medi per 100g	
Energia	322 kcal 1347 KJoule
Grassi Totali	16 g
Di cui saturi	13 g
Carboidrati Totali	37 g
Di cui zuccheri	14 g
Fibre	1,1 g
Proteine	5,6 g
Sale	0,16 g

L'azienda opera in conformità a quanto previsto dal Regolamento 852/2004 CE, in materia di sicurezza igienica delle produzioni alimentari, e dal Regolamento 178/02 CE, in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Il Responsabile  
*Follador Antonio*

GV\_CC\_04.07.23