



il Panettone artigianale

a lievitazione naturale | naturally leavened



cod.198

Classico Mandorlato | with Almonds icing

cod.227

Amarena e Cioccolato fondente
Cherry and Dark Chocolate

cod.228

Mela e Cannella | Apple and Cinnamon

Descrizione | Description

I nostri panettoni nascono solo da lievito madre, solo da burro fresco, solo da canditi artigianali selezionati. Sono il frutto di oltre 70 ore di lievitazione naturale, un tempo "lento" che regala sapori e consistenze indimenticabili all'assaggio.

Our panettoni arise just from sourdough, fresh butter, selected candy craft. They are the result of over 70 hours of sourdough, a "slow" time that gives unforgettable flavors and textures.

Ingredienti | Ingredients

Classico Mandorlato | with Almonds icing

farina di FRUMENTO, copertura alle MANDORLE (ingredienti: MANDORLE 29%, zucchero, albume d'UOVO, amido di mais), scorze di arancio candite (ingredienti: scorza di arancio, glucosio, zucchero), BURRO, tuorlo d'UOVO, zucchero, lievito madre naturale, uva sultanina 8,3%, acqua, scorze di cedro candite (ingredienti: scorza di cedro, glucosio, zucchero), sale, aroma naturale di vaniglia.

WHEAT flour, ALMONDS icing topping (ingredients: ALMONDS 29%, sugar, EGG white, corn starch), candied orange peel (ingredients: orange peel, glucose syrup, sugar), BUTTER, EGG yolks, sugar, natural sourdough, raisins 8,3%, water, candied citron peel (ingredients: citron peel, glucose syrup, sugar), salt, natural vanilla flavour.

Amarena e Cioccolato fondente | Cherry and Dark chocolate

farina di FRUMENTO, amarena semi-candita 18,5% (ingredienti: amarena, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), BURRO, tuorlo d'UOVO, zucchero, lievito madre naturale, cioccolato fondente 9,3% (ingredienti: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), acqua, sale, aroma naturale di vaniglia.

WHEAT flour, candied black cherries 18,5% (ingredients: black cherries, glucose-fructose syrup, sugar), BUTTER, EGG yolk, sugar, natural sourdough, dark chocolate 9,3% (ingredients: sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin), water, salt, natural vanilla flavour.

Mela e Cannella | Apple and Cinnamon

mela semi-candita 28% (ingredienti: mela, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), farina di FRUMENTO, BURRO, tuorlo d'UOVO, zucchero, lievito madre naturale, acqua, sale, polvere di cannella 0,1% aroma naturale di vaniglia
Candied apple 28% (ingredients: apple, glucose-fructose syrup, sugar), WHEAT flour, BUTTER, EGG yolk, sugar, natural sourdough, water, salt, cinnamon powder 0,1%, natural vanilla flavour.

Allergeni | Allergens

Contiene glutine, uova, burro (latte), mandorle. Può contenere tracce di nocciole, arachidi e soia.

Contain gluten, eggs, butter (milk). May contain hazelnuts, peanuts and soy.

Conservabilità | Shelf-life

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Store in a cool and dry place.

2
mesi
months

peso netto 1 kg | net weight 2,20 lb

Valori nutrizionali medi | Average nutritional values

NUTRIZIONALI / NUTRITIONALS - 100 g	Classico mandorlato	Amarena e Cioccolato fondente	Mela e Cannella
Valore energetico Energetic value	1600 kj 382 kcal	1655 kj 395 kcal	1541 kj 367 kcal
Grassi Fat di cui saturi of which saturates	16,1 g 7,3 g	19,9 g 10,6 g	16,9 g 8,8 g
Carboidrati carbohydrates di cui zuccheri of which sugars	56,7 g 32,4 g	49,7 g 26,9 g	50,4 g 27,7 g
Proteine Proteins	6,4 g	6,3 g	5,8 g
Fibre Fibers	2,2 g	1,5 g	0,9 g
Sale Salt	0,57 g	0,62 g	0,63 g

Confezione | Packaging

Imbustati singolarmente e confezionati in latta serigrafata.

Single packs in tin.

Dimensioni confezione | Pack dimensions

24x24x16cm

Dati logistici | Logistic data

Dimensioni cartone | Carton size 50x51x36 cm

Confezioni per cartone | Packs in carton 8

Cartoni per strato | Cartons per layer 2

Cartoni per pallet | Cartons per pallet 8

schede tecniche | technical sheets

Di Ciaccio Specialità Dolciarie s.a.s.

via Appia km 136,500 - 04024 Gaeta (LT) | www.diciaccio.com info@diciaccio.com