

## INFORMAZIONI GENERALI

### Panettone gianduia:

*Panettone con cioccolato al latte e pasta di nocciole del Piemonte IGP, senza canditi e uvetta. Glassato con cioccolato fondente.*

### Tipologia di prodotto:

*Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.*

### Ingredienti:

Farina di GRANO tenero tipo "00", cioccolato al latte 32% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, estratto di vaniglia, emulsionante (lecitine)) (17,6%), BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO di Cat. A da galline allevate a terra, acqua, lievito naturale di farina di GRANO tenero, cioccolato fondente 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto naturale di vaniglia) (6,6%), pasta di NOCCIOLA (3,2%), LATTE intero, decorazione di cioccolato fondente 40% (zucchero, fave di cacao, polvere di cacao, burro di cacao, acqua, emulsionante (lecitina di SOIA), agente di rivestimento (gommalacca), estratto naturale di vaniglia) (0,9%), glucosio, sale, alcol etilico, amido di mais, vaniglia Bourbon del Madagascar.



VALORI NUTRIZIONALI	per 100g	GDA* per 100g
Energia	1763,5 KJ	21%
	422,5 Kcal	
Grassi	24g	34%
di cui Saturi	13,1g	66%
Carboidrati	43g	17%
di cui Zuccheri	24,6g	27%
Fibre	3,5g	
Proteine	6,2g	12%
Sale	0,49g	8%

\*GDA= Assunzione di riferimento giornaliera per un adulto basata su una dieta che prevede un apporto medio giornaliero di 2000 Kcal o 8400 KJ

### Allergeni presenti:



### Può contenere tracce di:

