

INFORMATIVA AL CLIENTE

Per i prodotti congelati consigliamo di attendere circa 1h e 30 minuti dalla consegna lasciando il prodotto a temperatura ambiente.

Se conservati in frigorifero consumare entro 3 giorni

Non ricongelare.

LIBRO UNICO INGREDIENTI COMPLETI ED ALLERGENI

BABA' AL RHUM– PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario: farina di **grano** tenero tipo "00", tuorli d'**uovo**, **burro** fresco, miele di acacia, albume d'**uovo** (acqua, albume d'**uovo** disidratato), zucchero, lievito di birra, sale marino, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti.

Inzuppitura al rhum: acqua, zucchero, aroma alimentare alcolico al rhum Invecchiato (7,50%), sciroppo di glucosio.

Decorazione: crema pasticcera (**latte**, tuorli d'**uova**, zucchero, **panna** fresca 35%M.G., sciroppo di glucosio, amido modificato, sale marino, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, bucce di limoni).

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente: Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

CAPPUCCINO – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da: Streusel al cacao: zucchero, **mandorle** in polvere, **burro** fresco, farina di **grano** tenero tipo 00, cacao amaro in polvere, sale marino. Pan di Spagna al cacao: **uova** e tuorli d'**uova**, zucchero, farina di **grano** tenero di tipo 00, fecola di patate, cacao in polvere, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti. Spray antiaderente: olio vegetale - emulsionante: lecitina di **soia**.

Inzuppitura al caffè: sciroppo di zucchero (acqua, zucchero, glucosio), acqua, aroma alcolico alimentare al caffè (9,09%), caffè liofilizzato (4,55%).

Panna cotta: **panna** fresca 35%M.G., zucchero semolato, gelatina. Mousse al caffè: **panna** fresca 35%M.G., **latte** fresco, tuorli d'**uova**, zucchero, caffè macinato 100% arabica (2,79%), caffè liofilizzato (0,17%), gelatina, cioccolato fondente al 50%.

Meringa: zucchero (54,57%), acqua (34,11%), glucosio, albumi d'**uovo** disidratato (4,09%), gelatina. Decorazione: glassa al cacao (acqua, zucchero, **latte** condensato, cacao in polvere, cioccolato fondente 70%: pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia; **burro** fresco, glucosio, pectina),

cucchiaino in cioccolato: cioccolato fondente 50%, crema al caffè (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, destrosio, **latte** in polvere scremato, **burro**, pasta caffè).

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente: Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

CHEESECAKE– PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da: Biscotto: **burro**, farina di **grano** tenero tipo 00, zucchero a velo, **mandorle**, semola di **grano** duro. Crema ai formaggi: formaggio (**latte**) stracchino (28,01%), mascarpone (28,01%), crema pasticcera (**latte**, tuorlo d' **uova**, zucchero, **panna** fresca 35%M.G., amido modificato, sale, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, bucce di limoni), **panna** fresca 35%M.G. (14,01%), zucchero, gelatina, succo di limone, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti. Glassa ai lamponi: lamponi (52,08%), zucchero, glucosio, pectina. Decorazione: frutti di bosco, zucchero a velo

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente: Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

* **Alimento congelato all'origine**

Viste le modalità di preparazione e l'ampia gamma di materie prime utilizzate, nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati dal Reg. UE 1169/2011, ovvero: **cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.**

CHICCO – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da: streusel al caffè e cacao (zucchero, **mandorle** in polvere, **burro** fresco, farina di **grano** tenero tipo 00, cacao amaro in polvere, caffè, sale marino), pan di Spagna al cacao [**uova** e tuorli d'**uova**, zucchero, farina di **grano** tenero di tipo 00, fecola di patate, cacao in polvere, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti. Antiaderente: strutto. Inzuppitura al concerto d'erbe e caffè: sciroppo di zucchero (zucchero, glucosio, acqua), liquore Concerto d'erbe, aroma alimentare alcolico al caffè. Mousse al cioccolato Bahibè e caffè: **panna** fresca, cioccolato al **latte** Bahibè Valrhona (29,17%) (46% minimo di cacao, puro burro di cacao) (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, fave di cacao della Repubblica Dominicana, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), **latte** fresco intero, caffè (3,16%), gelatina. Guscio al cioccolato: cioccolato fondente 70% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia, burro di cacao).

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente: Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

CUORE DI VELLUTO – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da: Streusel al cacao: zucchero, **mandorle** in polvere, **burro**, farina di **grano** tenero tipo 00, cacao amaro in polvere (4,49%), sale marino. Mousse al cioccolato al latte: **panna** fresca, cioccolato al latte Tanariva (33% min cacao, puro burro di cacao) (28,9%) (Ingr. zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, fave di cacao del Madagascar, **latte** scremato in polvere, estratto naturale di vaniglia, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), zucchero, tuorli d'**uova**, gelatina, sale marino. Pan di Spagna: **uova** e tuorli d'**uova**, zucchero, farina di **grano** tenero di tipo 00, fecola di patate, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti. Spray antiaderente: olio vegetale - emulsionante: lecitina di **soia**. Inzuppitura alla vaniglia: acqua, sciroppo di zucchero (acqua, zucchero, glucosio), aroma alimentare alcolico con bacche di vaniglia (14,5%). Glassa al cioccolato bianco: acqua, zucchero, glucosio, **latte** condensato, burro di cacao cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), destrosio, gelglassa neutra (zucchero, acqua, glucosio, amido mod., acido citrico), **panna** fresca 35% M.G., gelatina, biossido di titanio, colore alimentare rosso (E129). Decorazione: cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia)

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente: Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

COLOMBA FORESTA NERA – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale farcito al cioccolato fondente Guanaja 70%, amarene candite, crema al cioccolato, Kirsch e glassa alla vaniglia e sfoglie di cioccolato: farina di **grano** tipo 0 e 00, **burro** fresco (10,80%), tuorli d'**uova** freschi pastorizzati (9,60%), acqua, zucchero, lievito naturale (**glutine**), miele di acacia italiano, sale marino, latte in polvere, malto d'**orzo**, bacche di vaniglia in polvere delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: amarene candite (14,50%) (amarene, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico), crema al cioccolato fondente Guanaja 70% (cioccolato fondente Guanaja 70% min. cacao(5,80%): fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**), sciroppo di glucosio, destrosio, olio di girasole alto oleico, acqua, **panna** fresca 32% m.g., liquore Kirsch 60°Vol(1,10%), zucchero, latte in polvere, sale marino, acidificante: acido citrico. Copertura: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), crema alla vaniglia (sciroppo di glucosio, destrosio, **panna** fresca 32% m.g., acqua, zucchero, aroma alimentare alcolico 96°Vol, **latte** in polvere, pectina, biossido di titanio, perle di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti (0,01%), acidificante: acido citrico), liquore Kirsch 60°Vol.

* Alimento congelato all'origine

Viste le modalità di preparazione e l'ampia gamma di materie prime utilizzate, nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati dal Reg. UE 1169/2011, ovvero: **cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.**

COLOMBA LIMONCELLO– PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale farcito con crema al limoncello e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P.: Farina di **grano** tipo 0 e 00, **burro** fresco (12,70%), tuorli d'**uova** freschi pastorizzati (11,75%), acqua, zucchero bianco di canna Italiano, lievito naturale (*glutine*), miele di acacia italiano, sale marino, **latte** in polvere, malto d'**orzo**, bacche di vaniglia in polvere delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: crema pasticcera al Limoncello (27,50%) (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero vagliato, destrosio, **latte** in polvere scremato, aroma alimentare alcolico Limoncello (1,25%), tuorlo d'**uova**, pectina), bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. candite (bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P, zucchero vagliato, sciroppo di glucosio, acqua), olio ess. Limone. Copertura: cioccolato bianco e trucioli di cioccolato al limone (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia, colorante: estratto di carota), crema pasticcera al Limoncello (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero vagliato, destrosio, **latte** in polvere scremato, aroma alimentare alcolico Limoncello (1,25%), tuorlo d'**uova**, pectina)

COLOMBA MANDORLATA– PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale farcito con bucce d'arancia e glassa di mandorle: Farina di **grano** tipo 0 e 00, **burro** fresco (11,90%), tuorli d'**uova** freschi pastorizzati (13,20%), acqua, zucchero bianco di canna Italiano, lievito naturale (*glutine*), miele di acacia italiano, sale marino, **latte** in polvere, malto d'**orzo**, bacche di vaniglia in polvere delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: bucce d'arancia candita(25,50%) (bucce d'arancia, zucchero vagliato, sciroppo di glucosio, acqua), bucce di mandarini e clementine candite tritate (1,00%) (bucce di mandarini e clementine, zucchero vagliato, sciroppo diglucosio, acqua). Glassa: zucchero vagliato, **mandorle** italiane (1,70%), albume d'**uova**, granella di **nocciole**, pan di spagna in polvere (farina di **grano** tenero tipo 00, tuorli d'**uova**, fecola di patate, zucchero vagliato, polvere lievitante: difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), olio di semi di girasole, farina di mais, fecola di patate, amido di mais, granella di zucchero.

COLOMBA RICOTTA E PERE – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale farcito con pere candite e crema di ricotta profumata al Rhum e biscotto morbido alle nocciole: Farina di **grano** tenero tipo 0 e 00, **burro** fresco (11,60%), tuorli d'**uova** fresche pastorizzate (10,80%), zucchero bianco di canna Italiano, acqua, lievito naturale (*glutine*), miele d'acacia italiano, sale marino, **latte** in polvere, malto d'**orzo**, bacche di vaniglia delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: crema di ricotta (20,00%) (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, destrosio, **ricotta** (10,00%), olio di girasole, aromi naturali, sale, stabilizzante: pectina, coloranti: biossido di titanio), pere candite (18,00%) (pere, zucchero bianco, sciroppo di glucosio, acqua). Copertura: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), crema di **ricotta**, cubetti di biscotto alle nocciole (5,00%) (**nocciole** italiane tostate, **uova** fresche pastorizzate, zucchero, fecola di patate), pere candite, burro di cacao, aroma alimentare alcolico alla vaniglia, aroma alimentare alcolico al rum(0,16%).

COLOMBA SMERALDA– PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale farcito con crema al pistacchio siciliano: Farina di **grano** tipo 0 e 00, **burro** fresco (13,00%), tuorli d'**uova** freschi pastorizzati (11,00%), acqua, zucchero bianco di canna Italiano, lievito naturale (*glutine*), miele di acacia italiano, sale marino, **latte** in polvere, malto d'**orzo**, bacche di vaniglia in polvere delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: crema al **pistacchio** Siciliano(16,40%) (sciroppo di glucosio, destrosio, **panna** fresca 32% m.g., olio di semi di girasole, pasta **pistacchio** pura 100%, pasta pura di **pistacchio** 100% con "Pistacchio verde di Bronte D.O.P." (1,12%), zucchero semolato, aroma alimentare alcolico 96° Vol, **latte** in polvere, pectina, sale marino, biossido di titanio, acido citrico), cioccolato al pistacchio (15,20%) (cioccolato bianco: zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia; pasta **pistacchio** pura 100%; granella di **pistacchio**; burro di cacao)

* Alimento congelato all'origine

Viste le modalità di preparazione e l'ampia gamma di materie prime utilizzate, nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati dal Reg. UE 1169/2011, ovvero: **cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.**

COLOMBA TIRAMISU' – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale farcito con caffè espresso e crema al mascarpone: Farina di **grano** tipo 0 e 00, **burro** fresco (13,80%), tuorli d'**uova** freschi pastorizzati (12,80%), acqua, zucchero bianco di canna Italiano, lievito naturale (**glutine**), miele di acacia italiano, caffè solubile e macinato (1,20%), sale marino, **latte** in polvere, malto d'**orzo**, bacche di vaniglia in polvere delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: crema al **mascarpone** (14,00%) (sciroppo di glucosio, destrosio, zucchero, **mascarpone**, olio di girasole alto oleico, **latte** in polvere scremato, aromi, addensanti: pectine E440 ii, conservante potassio sorbato, colorante: E171), crema al tiramisù (3,50%) (zucchero, sciroppo di glucosio, tuorli d'**uova**, **burro**, **latte** scremato in polvere, aromi, **mascarpone**, addensanti: pectina E440ii, conservanti: potassio sorbato), aroma alimentare alcolico al caffè. Copertura: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), aroma alimentare alcolico al caffè.

DELIZIE A LIMONE – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da Pan di Spagna: **uova** e tuorli d'**uova**, zucchero, farina di **grano** tenero di tipo 00, fecola di patate, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti. Crema pasticcera: **latte**, tuorli d'**uova**, zucchero, **panna** fresca 35%M.G., amido modificato, sale marino, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, bucce di limoni. Crema al limone: succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. (32,93%), tuorli d'**uova**, **burro**, zucchero, glucosio. Inzuppatura al limoncello: sciroppo di zucchero (acqua, zucchero, glucosio), aroma alimentare alcolico limoncello con infuso di bucce di limone. Copertura: **panna** fresca, crema pasticcera, **latte**, crema al limone, sciroppo di zucchero, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, olio essenziale limone.

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente: Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

DOLCE D'AMALFI – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto da dolciario da forno alle mandorle e "Limoni Costa d'Amalfi" IGP: Zucchero a velo, burro fresco (contiene **latte**), **uova** e tuorli d'**uova**, farina di **grano** tipo 00, **mandorle** italiane (7,35%), **latte** condensato, **latte** fresco intero,, bucce di "limone Costa d'Amalfi" IGP candite (3,73%), aroma alimentare alcolico con infuso di bucce di limone (2,92%), "limoni Costa d'Amalfi" IGP grattugiati (2,33%), polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), sale, farina di mais, bacche di vaniglia delle isole Bourbon.

LIQUORE AL LIMONCELLO 20 cl – BEVANDA ALCOLICA

Infuso idroalcolico a base di bucce di limone Costa d'Amalfi IGP. Gradazione alcolica 30% vol.

ORO PURO – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da : Mousse al cioccolato fondente: **panna** fresca, cioccolato fondente 70% (14,52%) (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), crema pasticcera (**latte** fresco intero,, tuorli d'**uova**, zucchero, **panna** fresca 35%M.G., amido modificato, sale, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, bucce di limoni), **latte** fresco intero zucchero, **uova** e tuorli d'**uova** glucosio, gelatina. Biscotto: nocciole tostate (35,70%), **uova** e albumi d'**uova**, zucchero, **fecola** di patate. Spray antiaderente: olio vegetale - emulsionante: lecitina di **soia**. Interno al mandarino: succo di mandarino, mela annurca, zucchero, gelatina. Inzuppatura al mandarino: sciroppo di glucosio (glucosio, zucchero, acqua), aroma alcolico alimentare al mandarino. Glassa al cioccolato fondente 53%M.C. (17,44%) (zucchero, cioccolato fondente 53%M.C.: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), glucosio, acqua, **latte** condensato, gelglassa neutra (zucchero, acqua, glucosio, amido modificato, acido citrico), **panna** fresca, cacao in polvere, gelatina, **latte** in polvere. Decorazione: kumquat candito (kumquat, sciroppo di zucchero: zucchero, glucosio, acqua), colorante oro spray (alcol, E555, E904, E422, coloranti: E172, E171. Propellente D.M.E.), cioccolato fondente 53%M.C. Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente: Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

* Alimento congelato all'origine

Viste le modalità di preparazione e l'ampia gamma di materie prime utilizzate, nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati dal Reg. UE 1169/2011, ovvero: **cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.**

PAN CREM DE RI' – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale farcito con gocce di cioccolato composto da: Farina di **grano** tipo 0 e 00, burro fresco (14,20%) (contiene **latte**), tuorli d'**uova** freschi pastorizzati (11,90%), acqua, zucchero bianco di canna Italiano, lievito naturale (**glutine**), miele di acacia italiano, sale marino, **latte** in polvere, malto d'**orzo**, bacche di vaniglia in polvere delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: cioccolato al latte (cacao min.40%) e cioccolato fondente (cacao min. 53%) (34,00%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia, **nocciole**, **latte** intero e scremato in polvere, siero di **latte** in polvere), pasta d'arance (bucce di arance, sciroppo di glucosio, acqua, zucchero). Copertura: crema pasticcera (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, destrosio, **latte** in polvere scremato, aroma alimentare alcolico vaniglia, tuorli d'**uova**, bacche di vaniglia delle Isole Bourbon e Tahiti, pectina), cioccolato al **latte**, cioccolato fondente e cioccolato Gianduja (cacao min. 26,6%).

PANETTONE MILANESE – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto artigianale da forno a lievitazione naturale farcito con bucce d'arancia candita, uvetta sultanina Australiana e cedro Diamante: Farina di **grano** tipo 0 e 00, burro fresco (13,80%) (contiene **latte**), tuorli d'**uova** freschi pastorizzati (12,80%), acqua, zucchero bianco di canna Italiano, lievito naturale (**glutine**), miele di acacia italiano, sale marino, **latte** in polvere, malto d'**orzo**, bacche di vaniglia in polvere delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: uvetta sultanina Australiana (13,10%) (uva, olio vegetale), bucce d'arancia candita (11,30%) (bucce d'arancia, zucchero vanigliato, sciroppo di glucosio, acqua), cedro Diamante (7,10%) (cedro Diamante, zucchero vanigliato, sciroppo di glucosio, acqua), bucce di mandarini e clementine candite (1,20%) (bucce di mandarini e clementine, zucchero vanigliato, sciroppo di glucosio, acqua).

PANZUPPATO AL LIQUORE AL CAFFE' CON GOCCE DI CIOCCOLATO – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con inzuppatura al liquore al caffè e gocce di cioccolato: farina di **grano** tenero tipo 00, burro (15,30%) (contiene **latte**), tuorli d'**uova** fresche pastorizzate (12,6%), zucchero bianco di canna italiano, acqua, lievito naturale (**glutine**), miele d'acacia italiano, caffè solubile e macinato (0,58%), sale marino, **latte** in polvere, malto d'**orzo**, bacche di vaniglia delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: cioccolato al latte (cacao min. 30,9%), cioccolato fondente (cacao min. 50,7%) (3,60%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale alla vaniglia). Inzuppatura: (alc. 14%Vol.) acqua, zucchero bianco di canna italiano, sciroppo di glucosio, aroma alimentare alcolico al caffè (70° Vol.), caffè solubile e macinato (8,8%).

PANZUPPATO AL LIQUORE GRAND MARNIER E ARANCE CANDITE – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con inzuppatura al liquore: farina di GRANO tenero tipo 00, BURRO fresco (15,30%), tuorli d'UOVA fresche pastorizzate (12,6%), zucchero bianco di canna italiano, acqua, lievito naturale (GLUTINE), miele d'acacia italiano, sale marino, LATTE in polvere, malto d'orzo, bacche di vaniglia delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: cubetti di arancia candita Agrimontana (7,2%), mandarino candito, bucce di limone candito Costa d'Amalfi I.G.P., (arance, mandarino, limone, acqua, zucchero e sciroppo di glucosio). Inzuppatura: (alc. 14%Vol.) acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, aroma alimentare alcolico all'arancia (60° Vol.), liquore Grand Marnier (50° Vol.)(7,8%).

PANZUPPATO RICOTTA E PERE CANDITE – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con inzuppatura al rum e farcito con ricotta e pere candite: farina di **grano** tenero tipo 00, burro (15,30%) (contiene **latte**), tuorli d'**uova** fresche pastorizzate (12,6%), zucchero, acqua, lievito naturale (**glutine**), miele d'acacia italiano, sale marino, **latte** in polvere, malto d'**orzo**, bacche di vaniglia delle Isole Bourbon e Tahiti. Farcitura: pere candite (18,10%) (pere, zucchero bianco, sciroppo di glucosio, acqua), crema di ricotta (14,0%) (contiene **latte**), (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, destrosio, ricotta (10%) (contiene **latte**), olio di girasole, aromi naturali, sale, stabilizzante: pectina, coloranti: biossido di titanio). Inzuppatura al Rum: aroma alimentare alcolico al rum (70°Vol) (20,0%), zucchero semolato, sciroppo di glucosio.

* **Alimento congelato all'origine**

Viste le modalità di preparazione e l'ampia gamma di materie prime utilizzate, nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati dal Reg. UE 1169/2011, ovvero: **cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.**

RICOTTA PERE E CIOCCOLATO – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da : Biscotto: zucchero, **nocciole** italiane tostate (11,50%), albume d'**uova** e **uova**, fecola di patate. Spray antiaderente: olio di colza parzialmente idrogenato, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma, gas propulsore: butano, isobutano- propano. Bagna al rhum: acqua, sciroppo di zucchero (zucchero, glucosio, acqua), aroma alimentare alcolico al rhum (1,00%). Crema di ricotta: ricotta (40,00%) (**latte** vaccino, **latte** di bufala, **latte** di pecora), **panna** fresca 35% M.G., zucchero, sciroppo di zucchero, gelatina, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, sale marino. Pere a cubetti: pere (25,00%), zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato (amido di mais ceroso modificato) aromi naturali.

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente :Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

SELVAGGIA– PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da : Pasta frolla alle nocciole: farina di **grano** tenero tipo 00, **burro** fresco, zucchero a velo, **uova**, farina di **nocciole** (5,94%), sale marino. Vellutata al cioccolato Bahibè: **panna** fresca, cioccolato al latte Bahibè Valrhona (46% minimo di cacao, puro burro di cacao) (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, fave di cacao della Repubblica Dominicana, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), **latte**, zucchero, gelatina. Crema al mirtillo: **panna** fresca, polpa di mirtillo (27,55%), crema pasticcera (**latte**, tuorli d'**uova**, zucchero, **panna** fresca 35%M.G., sciroppo di glucosio, amido modificato, sale marino, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, bucce di limoni), zucchero, sciroppo di glucosio, gelatina bovina, limone. Glassa al mirtillo: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, pasta di cacao, aroma naturale di vaniglia), gelglassa neutra (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, pectina, acido citrico), **latte**, mirtilli (14,9%), sciroppo di glucosio, **latte** condensato, gelatina bovina. Bagna al mirtillo: sciroppo di zucchero (zucchero, glucosio, acqua), mirtilli (33,3%). Decorazione: cioccolato al **latte**, foglia d'oro, mirtilli

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente :Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

SENTIMENTO AI FRUTTI ROSSI– PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da : Biscotto: **nocciole** tostate (35,70%), **uova** e albumi d'**uova**, zucchero, fecola di patate. Pan di Spagna: **uova** e tuorli d'**uova**, zucchero, farina di **grano** tenero di tipo 00, fecola di patate, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon. Spray antiaderente: olio vegetale - emulsionante: lecitina di **soia**. Inzuppitura: sciroppo di zucchero, acqua, aroma alimentare alcolico con bacche di vaniglia. Crema ai formaggi: **panna** fresca, **mascarpone** (**panna**, sale, acido citrico), formaggio fresco (**Latte**, sale, enzimi coagulanti del latte, fermenti lattici vivi) zucchero, **yogurt**, crema pasticcera (**latte** fresco intero, tuorli d'**uova**, zucchero, **panna** fresca 35%M.G., sciroppo di glucosio, amido modificato, sale, bacche di vaniglia delle isole Bourbon, bucce di limoni), gelatina, bacche di vaniglia delle isole Bourbon. Gelatina ai lamponi: lamponi (78,28%), zucchero, gelatina. Glassa ai lamponi: lamponi (52,08%), zucchero, glucosio, pectina, acido citrico, gelatina. Decorazione: granella di meringa (zucchero, amido di **frumento**, albume d'**uovo**, aroma), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), lamponi.

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente :Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

* **Alimento congelato all'origine**

Viste le modalità di preparazione e l'ampia gamma di materie prime utilizzate, nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati dal Reg. UE 1169/2011, ovvero: **cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.**

TORTA AI TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da : Biscotto al cioccolato fondente: zucchero, **mandorle** tostate, albume d'**uovo**, cioccolato fondente al 70% (6,67%) (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia). Bagna alla vaniglia: acqua, sciroppo di glucosio, aroma alimentare alcolico vaniglia (28,5%). Mousse al cioccolato Guanaja: **panna** fresca, cioccolato fondente Coeur de guanaja (80% minimo cacao, 34% burro di cacao) (23,60%) (fave di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), crema inglese (**panna** fresca 35% M.G., **latte** fresco, tuorli d'**uova**, zucchero, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti), zucchero, gelatina. Mousse al cioccolato al latte Bahibè: **panna** fresca, cioccolato al **latte** Bahibè Valrhona (32,5%) (46% minimo di cacao, puro burro di cacao) (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, fave di cacao della Repubblica Dominicana, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), crema inglese, zucchero, gelatina. Mousse al cioccolato Dulcey: **panna** fresca, cioccolato Dulcey Valrhona (32,5%), crema inglese, zucchero, gelatina. Decorazione: glassa al cioccolato al latte, fondente e bianco (cioccolato al **latte**, fondente e bianco, zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** condensato, gelglassa neutra [zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, pectina, acido citrico], **panna** fresca, cacao, gelatina, **latte** in polvere).

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente : Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

TORTA CAPRESE – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da : Prodotto* dolciario: **uova**, cioccolato fondente (cacao min. 50,0 %) (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), burro fresco (**latte**), zucchero, **mandorle**, **nocciole**, , fecola di patate, cacao in polvere, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), sale marino. Spray antiaderente: olio vegetale - emulsionante: lecitina di **soia**. Decorazione: zucchero igroscopico.

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente : Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

TORTA MOUSSE AL LIMONE DELLA COSTIERA – PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da : Pasta frolla: farina di **grano** tenero tipo 00, **burro**, zucchero, tuorli d'**uova**, fecola di patate, **uova**, sale marino, olio ess. limone, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti. Mousse al limone: **panna** fresca 35% M.G., crema al limone (10,95%) (succo e bucce di "limone Costa d'Amalfi" IGP (23,60%), **burro** fresco, zucchero, **uova**, tuorli d'**uova**, sciroppo di glucosio, amido mod. olio ess. limone, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti), crema pasticceria (**latte**, tuorli d'**uova**, zucchero, **panna** fresca 35% M.G., sciroppo di glucosio, amido mod., sale marino, bacche di vaniglia delle isole Bourbon, bucce di limoni), zucchero, albume d'**uovo** (acqua, albume d'**uovo** disidratato), gelatina, olio ess. di limone (0,21%), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti. Pan di Spagna: **uova** e tuorli d'**uova**, zucchero, farina di **grano** tenero di tipo 00, fecola di patate, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon. Antiaderente: strutto. Giro torta: farina di **grano** tipo 00, **burro** fresco, **uova**, zucchero invertito, zucchero a velo, **latte** fresco intero, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), sale, colorante in polvere verde (E102, E131, E514). Inzuppitura al limoncello: sciroppo di zucchero (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio), aroma alimentare alcolico limoncello con infuso di bucce di limone (15,38%). Gelatina al limone: gelglassa neutra (zucchero, acqua, glucosio, pectina, acido citrico), colore in polvere giallo (E102), olio ess. di limone (0,10%).

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente : Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

* Alimento congelato all'origine

Viste le modalità di preparazione e l'ampia gamma di materie prime utilizzate, nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati dal Reg. UE 1169/2011, ovvero: **cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.**

TORTA PANAREA– PRODOTTO DOLCIARIO

Prodotto* dolciario composto da : Biscotto alle mandorle e pistacchio: zucchero, albumi d'**uova**, **pistacchi**(17,8%), **mandorle** (17,8%), **uova**, fecola di patate. Spray antiaderente: olio vegetale-emulsionante: lecitina di **soia**. Inzuppatura alla vaniglia: acqua, sciroppo di zucchero (acqua, zucchero, glucosio), aroma alimentare alcolico con bacche di vaniglia (14,5%), crema al pistacchio: Pasta **pistacchi**, zucchero, olio di girasole, **latte** scremato in polvere, burro di cacao, lecitina di **soia**, colorante: clorofillina. Crema di ricotta: ricotta fresca (39,41%) (**latte** vaccino, **latte** di bufala, **latte** di pecora), **panna** fresca 35% M.G., zucchero, sciroppo di zucchero (zucchero, glucosio, acqua), gelatina, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, sale marino. Cremoso al pistacchio: **panna** fresca 35% M.G., **latte** fresco intero, zucchero, pasta pistacchio pura 100% (5,95%), pasta di **pistacchio** 100% con "**pistacchio** verde di Bronte D.O.P." (3,97%), gelatina, sale marino. Glassa al pistacchio: **panna** fresca 35% M.G., crema al pistacchio (pasta **pistacchio** (31%), zucchero, grassi vegetali (girasole e cocco), granella di **pistacchio** verde di Bronte D.O.P., **latte** scremato in polvere, burro di cacao, lecitina di **soia**, maltodestrine, colorante: clorofillina), **latte** fresco intero, sciroppo di glucosio, pasta **pistacchio** 100%, perle di vaniglia, gelatina bovina.

Può essere aggiunta come decorazione:

Semilavorato per pasticceria costituito da cioccolato fondente :Pasta di cacao (Cacao 58%) - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitina di **soia** - Estratto naturale di vaniglia; coloranti E101, E171.

Approvato da AQ 24/02/2021

* **Alimento congelato all'origine**

Viste le modalità di preparazione e l'ampia gamma di materie prime utilizzate, nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati dal Reg. UE 1169/2011, ovvero: **cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.**

*** Alimento congelato all'origine**

Viste le modalità di preparazione e l'ampia gamma di materie prime utilizzate, nei nostri prodotti potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati dal Reg. UE 1169/2011, ovvero: **cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.**