

DOLCE NATALIZIO

ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E "SUSINA DI DRO DOP" CANDITA

Dolce natalizio a lievitazione naturale con olio extravergine di oliva e "Susina di Dro DOP" candita. Prodotto stagionale, disponibile nel periodo natalizio.

LAVORAZIONE

Le materie prime vengono prelevate dall'area di stoccaggio, dosate e una volta aggiunto il lievito impastate. Segue la fase di spezzatura e dell'impadellamento al fine di sezionare l'impasto in più unità di peso netto. Una volta riposto su padelle il semilavorato viene lasciato lievitare per un tempo diverso in funzione del prodotto. Segue quindi la glassatura, qualora necessaria, e la cottura. Una volta ultimata la cottura il semilavorato viene prima lasciato raffreddare e poi confezionato. Il confezionamento è associato al passaggio attraverso il metal detector. Una volta chiuso nel cellophane il prodotto viene incartato e inscatolato e spedito.

INGREDIENTI

Farina di frumento, "Susina di Dro DOP" candita 25% (prugne, zucchero, sciroppo di glucosio), tuorlo d'uovo fresco da galline allevate all'aperto, acqua, olio extra vergine di oliva 8%, zucchero di canna, lievito madre naturale (farina di frumento, acqua), pasta di arance candite e macinate 4% (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio, zucchero), miele, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aroma naturale (bacche di vaniglia).

Può contenere frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, soia, latte e senape.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 1491 kJ/355 kcal

Grassi 13,6 g

di cui acidi grassi saturi 2,1 g

Carboidrati 51,1 g

di cui zuccheri 27,7 g

Proteine 6,1 g

Sale 0,1 g

FORMATI

750 g (cartone da 6 pezzi)

