

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

COLOMBA PESCA E NOCCIOLE
PEACH WITH HAZELNUTS
COLLEZIONE LATTA - LATTA COLLECTION

COD: 8059

PESO / Weight 1000 g - 35.25 oz



DESCRIZIONE / Description

Dolce a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, avente forma irregolare ovale, che ricorda la colomba. La pasta è soffice e ben alveolata arricchita da pesca candita. La superficie è ricoperta da glassa decorata con granella di zucchero e nocciole Piemonte IGP.

Cake made by means of the natural fermentation of sour dough, with an irregular oval shape, reminiscent of a dove. The cake is soft and light textured enriched with candied peach peel. The loaf is covered with icing and decorated with granulated sugar and Piemonte IGP hazelnuts.

INGREDIENTI / Ingredients

INGREDIENTI - Farina di GRANO tenero tipo "0", Pesche candite (17%) [Pesca gialla (70%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Correttore di acidità: ac. citrico, Conservante: potassio sorbato], Zucchero, Glassa alle NOCCIOLE (11%) [Zucchero, Albume d'UOVO, Olio di girasole, NOCCIOLE "Piemonte" IGP tostate (33%), Farina di riso e GRANO precotte, Aromi naturali], UOVA fresche, Burro fresco (LATTE) (9%), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Granella di zucchero (3%), Tuorlo d'UOVO fresco, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Miele italiano, Panna fresca (LATTE) (1%), LATTE fresco (1%), Sale marino integrale di Cervia, Proteine del LATTE, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar* (0,1%), Aromi naturali.

INGREDIENTS - WHEAT flour, Candied peaches (17%) [Yellow peach (70%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Acidity regulator: Citric Acid, Preservative: potassium sorbate], Sugar, HAZELNUTS icing (11%) [Sugar, EGG white, Sunflower oil, "Piemonte" PGI HAZELNUTS toasted (33%), Pre-cooked rice and WHEAT flour, Natural flavors], Fresh EGGS, Fresh butter (MILK) (9%), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Grains of sugar (3%), Fresh EGG yolk, Natural sourdough yeast (WHEAT), Italian honey, Fresh cream (MILK) (1%), Fresh MILK (1%), Cervia whole marine salt, MILK's proteins, Cocoa butter, Natural Mananara vanilla from Madagascar* (0,1%), Natural flavors.

ALLERGENI / Allergens

CONTIENE:
grano
nocciola
uova
latte e derivati

PUÒ CONTENERE:
frutta secca a guscio
soia

CONTAINS:
wheat
hazelnuts
eggs
milk and derivatives

MAY CONTAIN:
nuts
soya

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 6 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto lontano da fonti luminose.

Kept in a cool and dry place the product away sunlight source, closed in its original packaging, has a shelf-life of 6 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da OGM. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea. The raw materials used in the manufacturing processes do not contain and are not derived from GMO. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

CONFEZIONE / Single packaging

La colomba è confezionata in un sacchetto di polipropilene logato, chiuso da una fascetta metallica, e' poi avvolta da una morbida velina bianca. Il tutto è racchiuso da una latta rappresentante le opere più importanti della casa Faberge'. Cartiglio degli ingredienti e sigilli completano con stile la collezione.

The colomba is packaged in a polypropylene bag with logo, closed by a metal clamp. And 'then it inserted into a tin box, that shows the most important creation of the Faberge' Mansion. Pendant label and seal complete the style of the collection.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION L= 24.0 cm - W= 26.0 cm - H= 11.0 cm



PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



75x30x33h cm
DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



4 CT/FASCIA
CASES/LAYER



24 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729012301

CASE - EAN128

(01)10799729012308

Nutrition Facts

13 Servings per container
Serving size 1 slice (80g)

Amount Per Serving

Calories 310

% Daily Value*

Total Fat 13g 21%

Saturated Fat 6g 30%

Trans Fat 0g

Cholesterol 75mg 25%

Sodium 190mg 8%

Total Carbohydrate 42g 15%

Dietary fiber less than 1g 4%

Total Sugars 26g

Includes 25g Added Sugars 50%

Protein 5g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 10mg 0%

Iron 0.3mg 2%

Potassium 50mg 2%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION | Per 100 g | | % |
|---|----------------|----------------|----|
| | 80g | %** | |
| VALORE ENERGETICO/ ENERGY | 1634kJ/388kcal | 1307kJ/311kcal | 16 |
| GRASSI / FAT | 17g | 13g | 19 |
| di cui Saturi/ of which Saturates | 7.6g | 6.1g | 30 |
| CARBIDRATI/ CARBOHYDRATE | 53g | 42g | 16 |
| di cui Zuccheri/Sugars | 32g | 26g | 28 |
| FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER | 1.4g | 1.1g | -- |
| PROTEINE/ PROTEIN | 6.8g | 5.4g | 11 |
| SALE/ SALT | 0,59g | 0,48g | 8 |

*peso di una porzione/ service size

**% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

*** reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

| NUTRITION INFORMATION (Australia) | | |
|-----------------------------------|----------------------|--------------------|
| Servings per package: about 13 | | |
| Serving size: 1 slice (80g) | | |
| | Quantity per Serving | Quantity per 100 g |
| Energy | 1307 kJ | 1634 kJ |
| Protein | 5.4g | 6.8g |
| Fat, total | 13g | 17g |
| - saturated | 6.1g | 7.6g |
| Carbohydrate | 42g | 53g |
| sugars | 26g | 32g |
| Sodium | 190mg | 237mg |

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 23.0 - 26.0

Water activity (Aw): 0.80 - 0.85

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

| | |
|--|-------------------------|
| CMT Mesofila aerobia a 30°C - TMP count at 30° C | <100 UFC/g |
| E. coli - E. coli | <10 UFC/g |
| Enterobacteriaceae - Enterobacteriaceae | <10 UFC/g |
| S. aureus - S. aureus | <100 UFC/g |
| Salmonella spp - Salmonella spp | Assenti - Absent in 25g |
| Lieviti e muffe a 25°C - Yeast and mold at 25°C | <100 UFC/g |
| Clostridium spp - Clostridium spp | <10 UFC/g |
| Bacillus cereus - Bacillus cereus | <10 UFC/g |



DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED

Azienda certificata secondo lo standard BRC Food dal 2007.

Company certified according to BRC Food standard since 2007.

Rev. 10 del 19/02/2020

Data / Date: 19/02/2020

Il responsabile / Person in charge: ing. Sara Pozzerle

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo.
Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta.

The informations herestated are strictly confidential and cannot be used without our autorisation.

Product Specification not supplied under control, further information on request.

LOISON PASTICCERI DAL 1938 · STRADA DEL PASUBIO, 6

36030 COSTABISSARA (VI) · ITALY

TEL. +39 0444 557 844 · FAX +39 0444 557 869

LOISON@LOISON.COM · WWW.LOISON.COM