

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

COLOMBA CLASSICA a. D. 1552
CLASSIC a. D 1552
COLLEZIONE CAPPELLIERA - CAPPELLIERA COLLECTION

COD: 8089

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 particolarmente soffice per l'utilizzo di burro fresco, latte fresco, panna fresca e Vaniglia naturale Mananara del Madagascar*, ha una buona alveolatura ed è arricchita da scorzoni di arance di Sicilia canditi. La superficie è ricoperta da glassa decorata con granella di zucchero e mandorle.

Cake made by means of the natural fermentation of sour dough, with an irregular oval shape, reminiscent of a dove. The cake itself is especially soft owing to the use of fresh milk, fresh butter and fresh cream and natural Mananara del Madagascar* vanilla. It is light in texture and enriched with Sicilian candied orange peel. The loaf is covered with icing and decorated with granulated sugar and almonds.

INGREDIENTI / Ingredients

INGREDIENTI - Farina di GRANO tenero tipo "0", Scorze di "arance di Sicilia" candite (17%) [Scorzoni di arancia (52%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Correttore di acidità: ac. citrico], Zucchero, Glassa alle MANDORLE (12%) [Zucchero, Albume d'UOVO, Olio di girasole, MANDORLE italiane (23%)], 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, Miele italiano, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sale marino integrale di Cervia, Proteine del LATTE, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar* (0,2%), Burro di cacao, Aromi naturali.

INGREDIENTS - WHEAT flour, Candied "oranges from Sicily" peels (17%) [Orange peels (52%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Acidity regulator: citric acid], Sugar, ALMOND icing (12%) [Sugar, EGG white, Sunflower oil, Italian ALMONDS (23%), Pre-cooked rice and WHEAT flour, Natural flavours], Fresh EGGS, Fresh butter (MILK) (9%), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Grains of sugar (3%), Fresh EGG yolk, Italian honey, Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh MILK (1%), Fresh cream (MILK) (1%), Cervia whole marine salt, MILK's proteins, Natural Mananara vanilla from Madagascar* (0,2%), Cocoa butter, Natural flavors.

ALLERGENI / Allergens

CONTIENE:
grano
mandorle
uova
latte e derivati

PUÒ CONTENERE:
frutta secca a guscio
soia

CONTAINS:
wheat
almond
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 inserita in un sacchetto di polipropilene logato e chiuso da una fascetta metallica. E' poi avvolto in una morbida velina, e il tutto è confezionato dentro una romantica cappelliera che rievoca i primi anni del secolo scorso. Il cartiglio degli ingredienti completa e donano un tono di eleganza e raffinatezza alla confezione. The colomba is sealed in a polypropylene labeled bag and closed by a metal clamp. And it is wrapped by a soft paper foil then protected by a carton box with the style of the beginning of the last century. The pendant label complete the package.

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



66x30x34h cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



CT/FASCIA
CASES/LAYER



CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729013506

CASE - EAN128

(01)10799729013503

Nutrition Facts

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

Amount Per Serving

Calories 310

% Daily Value*

Total Fat 12g 18%

Saturated Fat 6g 30%

Trans Fat 0g

Cholesterol 75mg 25%

Sodium 200mg 9%

Total Carbohydrate 46g 17%

Dietary fiber 2g 6%

Total Sugars 28g

Includes 25g Added Sugars 49%

Protein 5g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 20mg 2%

Iron 0.4mg 2%

Potassium 40mg 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	1653kj/393kcal	1322kj/314kcal	16
GRASSI / FAT	15g	12g	17
di cui Saturi/ of which Saturates	7,4g	5,9g	30
CARBIDRATI/ CARBOHYDRATE	58g	46g	18
di cui Zuccheri/Sugars	35g	28g	31
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	2,2g	1,8g	--
PROTEINE/ PROTEIN	6,6g	5,3g	11
SALE/ SALT	0,64g	0,51g	9

*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	1322 kJ	1653 kJ
Protein	5.3g	6.6g
Fat, total	12g	15g
- saturated	5.9g	7.4g
Carbohydrate	46g	58g
sugars	28g	35g
Sodium	200mg	255mg

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 de13/02/2020

Data / Date: 13/02/2020

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