

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

COLOMBA ALLO ZABAIONE
COLOMBA WITHOUT ZABAIONE
COLLEZIONE ROYAL - ROYAL COLLECTION

COD: 822

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 scorzoni di arance di Sicilia candite e farcita da una golosa crema zabaione. 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 is soft and light textured enriched with Candied "Oranges from Sicily" peels and filled with delicious Zabaione Cream. The loaf is covered with icing and decorated with granulated sugar and almonds.

INGREDIENTI / Ingredients

INGREDIENTI - Farina di GRANO tenero tipo "0", Crema zabaione (14%) [Zucchero, Burro (LATTE), Olii e grassi vegetali non idrogenati (Olio di girasole, Karité), Acqua, Vino marsala, Tuorlo d'UOVO, LATTE condensato, Correttore di acidità: ac. citrico, Aromi naturali], UOVA fresche, Scorze di "arance di Sicilia" candite (13%) [Scorzoni di arancia (52%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Correttore di acidità: ac. citrico], Glassa alle MANDORLE (11%) [Zucchero, Albume d'UOVO, Olio di girasole, MANDORLE italiane (30%), Farina di riso e GRANO precotte, Aromi naturali], Zucchero, Burro (LATTE), Granella di zucchero (3%), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Zucchero invertito, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Proteine del LATTE, Sale, Burro di cacao, Aromi naturali

INGREDIENTS - WHEAT flour, "Zabaione" cream (14%) [Sugar, Butter (MILK), Vegetable oil and fats (Sunflower oil, Shea), Water, Marsala wine, EGG yolk, Condensed MILK, Acidity regulator: citric acid, Natural flavours], Fresh EGGS, Candied "oranges from Sicily" peels (13%) [Orange peels (52%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Acidity regulator: citric acid], ALMOND icing (11%) [Sugar, EGG white, Sunflower oil, Italian ALMONDS (30%), Pre-cooked rice and WHEAT flour, Natural flavours], Sugar, Butter (MILK), Grains of sugar (3%), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Inverted sugar, Natural sourdough yeast (WHEAT), MILK's proteins, Salt, 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

Il prodotto è inserito in un sacchetto di polipropilene logato e chiuso da una fascetta metallica. La carta dalle note vittoriane è avvolta da un fiocco in doppio raso personalizzato tono su tono valorizzato poi dalla presenza dell'elegante particolare di due perle. Il cartiglio degli ingredienti completa la collezione.

The product is placed inside a polypropylene bag, which is sealed with a metal band. The Victorian themed paper is wrapped in a double satin custom embossed bow, tone on tone, enhanced by two elegant pearls. A pendant label complete the package.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION L= 26.0 cm - W= 22.0 cm - H= 18.0 cm



PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



79x26x35h cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



CT/FASCIA
CASES/LAYER



CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729000308

CASE - EAN128

(01)10799729000305

Nutrition Facts

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

Amount Per Serving

Calories 330

% Daily Value*

Total Fat 13g 21%

Saturated Fat 7g 34%

Trans Fat 0g

Cholesterol 75mg 24%

Sodium 160mg 7%

Total Carbohydrate 47g 17%

Dietary Fibers less than 2g 5%

Total Sugars 33g

Includes 31g Added Sugars 61%

Protein 5g

Vitamin D 0.2mcg 0%

Calcium 20mg 2%

Iron 0.5mg 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	1744kJ/415kcal	1395kJ/332kcal	17
GRASSI / FAT	17g	13g	19
di cui Saturi/ of which Saturates	8.6g	6.9g	34
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	59g	47g	18
di cui Zuccheri/Sugars	41g	33g	37
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	1.9g	1.5g	--
PROTEINE/ PROTEIN	6g	4.8g	10
SALE/ SALT	0.51g	0.41g	7

*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	1395 kJ	1744kJ
Protein	4.8g	6g
Fat, total	13g	17g
- saturated	6.9g	8.6g
Carbohydrate	47g	59g
sugars	33g	41g
Sodium	160mg	204mg

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	<10 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