

### SCHEMA TECNICA INFORMATIVA

<b>Prodotto</b>	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale	<b>Pezatura</b>	Kg 1,000
<b>Nome</b>	Panettone		
<b>Confezione</b>	Cellophane	<b>Imballaggio</b>	Cartone
<b>Descrizione Processo</b>	L'impasto lievita naturalmente in più fasi durante le quali vi è il dosaggio degli ingredienti; successivamente viene formata la pezzatura voluta in stampi e posta a lievitare per altre 8 – 12 ore. Cotto in forno a tunnel, raffreddato in modo naturale, viene confezionato in sacchetto alimentare con sigillatura.		
<b>Ingredienti</b>	<p>Farina di frumento, uova, fresche di categoria "A", zucchero, burro. Tuorlo d'uova, latte scremato in polvere, uva sultanina, scorze d'arancia candite, lievito naturale, sale, aromi.</p> <p>Emulsionante; mono e digliceridi degli acidi grassi</p> <p>Conservanti: Sorbato di potassio</p>		
<b>Modalità di Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto; prodotto soggetto a calo naturale		
<b>Scadenza</b>	6 mesi		

46