



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.

Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128

www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: PANETTONE



• DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con glassa 8 %, decorato con mandorle 2%.

• INGREDIENTI

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, uva sultanina 13%, tuorio d'**uovo**, scorze d'arancia candita 10% (scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), **burro**, zucchero, lievito madre naturale (farina di **frumento**, acqua), emulsionante: mono e di-gliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di zucchero invertito, malto d'**orzo**, sale, aromi.

INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, **mandorle**, albume d'uovo, "**Nocciola Piemonte IGP**" 1,0%, armelline, farina di riso. Può contenere altra **frutta a guscio, soia e senape**.

• ALLERGENI

Frumento, Uovo, Burro, Orzo, Mandorle, Nocciola.

Può contenere altra **frutta a guscio, soia e senape**.

- **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori nutrizionali medi per 100 gr.

Energia	1638 kj – 390 kcal
Grassi	16 g
di cui grassi saturi	7,9 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	34 g
Proteine	6,6 g
Sale	0,27 g

- **PESO**

Netto: 1000 gr.

Lordo: 1100 gr.

- **SHELF LIFE E CONSERVAZIONE**

4 – 7 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

- **STABILIMENTO E PRODUZIONE**

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

nello stabilimento di: Via Cardè, 2/A Torre S. Giorgio (CN) Italia.



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: MOSCATO D'ASTI



Moscato d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VINO OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA UVE MOSCATO PROVENIENTI DA VIGNETI CON ESPOSIZIONE A SUD-OVEST. LA VENDEMMIA AVVIENE NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE E IL MOSTO OTTENUTO DALL'UVA PRESSATA SOFFICEMENTE VIENE IMMEDIATAMENTE REFRIGERATO, IN MODO DI IMPEDIRE LA PARTENZA DELLA FERMENTAZIONE. UN MESE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO VIENE INDOTTA LA FERMENTAZIONE FINO AL RAGGIUNGIMENTO DEL 5% CIRCA DI ALCOL SVOLTO.

ALLA DEGUSTAZIONE È UN VINO DI UN TENUE COLOR GIALLO PAGLIERINO TENDENTE AL DORATO. IL PROFUMO È FRAGRANTE, INTENSO E FRUTTATO. IL SAPORE È DOLCE E INCONFONDIBILMENTE AROMATICO COME L'UVA DA CUI PROVIENE E LASCIA UN'AVVINCENTE E PERSISTENTE RETROGUSTO. LA GRADAZIONE È 5-6% VOL.

SI CONSIGLIA SI SERVIRE FRESCO AD UNA TEMPERATURA SUI 10° ABBINANDOLO A TUTTI I TIPI DI DOLCI MA SI SPOSA ECCEZIONALMENTE CON LE PASTE SECCHIE E LA NOSTRA CLASSICA TORTA DI NOCCIOLE. MOLTO GRADEVOLE ANCHE SENZA PARTICOLARI ACCOSTAMENTI.

75 cl. e

- ALLERGENI

Contiene solfiti.

- STABILIMENTO E PRODUZIONE

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

da: CN/7389