

## COLOMBA RICETTA ANTICA - INCARTO PRIMAVERA

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GLASSA 10%,  
DECORATO CON GRANELLA DI ZUCCHERO 2% E MANDORLE 2%.

INGREDIENTI: farina di **frumento**, scorzone d'arancia candita 24% (cubetti di arancio, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio), tuorlo d'**uovo**, **burro**, zucchero di canna, lievito naturale (farina di **frumento**), emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di zucchero invertito, sciroppo di glucosio-fruttosio, malto d'**orzo**, sale, aromi. INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, albume d'**uovo**, "**Nocciola Piemonte IGP**", **mandorle**, armelline, farina di riso. Può contenere tracce di **soia**. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

PESO **1000 g**

Dichiarazione Nutrizionale		
<i>(Valori medi) su 100 g</i>		
Energia	1628 kJ	388 kcal
Grassi		16 g
di cui acidi grassi saturi		9 g
Carboidrati		53 g
di cui zuccheri		35 g
Proteine		7 g
Sale		0.35 g



Prodotto da: **ALBERTENGO PANETTONI**  
Via Cardè, 2/A 12030 Torre S.Giorgio (CN) ITALY  
www.albertengo.com e-mail:info@albertengo.com