

# SCHEMA TECNICA – PANETTONE AI TRE CIOCCOLATI

PRESTI  
1961

## INGREDIENTI

**Farina di frumento tipo 00** (22.33%), **Burro** (17.82%), Zucchero (9.36%), Acqua (8.91%), **Tuorlo d'uovo pastorizzato** (8.28%), Cioccolato fondente (7.92%), Cioccolato bianco (7.92%), Cioccolato al **latte** (7.92%), Lievito naturale (6.93%), Pasta di arancia (2.88%), Miele (0.69%), **Malto d'orzo** (0.44%), Sale (0.25%), (Vaniglia Bourbon) (0.10%)

## ALLERGENI

Uova e prodotti a base di uova  
Soia e prodotti a base di soia  
Frutta a guscio e prodotti derivati  
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)  
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI	Per 100g	PER 750g*	%AR**
<b>ENERGIA</b>	1732.33kj 414.36kcal	12992.49kj 3107.72kcal	155.39% 155.39%
<b>GRASSI</b> di cui	25.36g	193.68g	276.69%
• ACIDI GRASSI SATURI	15.21g	114.08g	570.38%
• ACIDI GRASSI MONOINSATURI	0g	0g	
• ACIDI GRASSI POLINSATURI	0g	0g	
<b>CARBOIDRATI</b> di cui	42.08g	315.61g	121.39%
• ZUCCHERI	18.76g	140.69g	156.32%
• POLIOLI	0g	0g	
• AMIDO	15.34g	115.04g	
<b>FIBRE</b>	1.37g	10.26	41.05%
<b>PROTEINE</b>	5.63g	42.20g	84.40%
<b>SALE</b>	0.26g	1.97g	32.79%

\*Valori nutrizionali per confezione

\*\* Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kj/2000kcal)