

CARTELLO UNICO INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO "BISCOTTERIA E PASTICCERIA"

ALLERGENI: vedi ingredienti in MAIUSCOLO. In questo stabilimento si utilizzano anche cereali, arachidi, frutta a guscio, latte, sesamo, soia, uova, senape, lupino.

BISCOTTI AL FORNO (CODICE 1801)

Pasta frolla: farina di GRANO tenero tipo "00", zucchero, BURRO, UOVA, agenti lievitanti (*difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio, farina grano tenero tipo "0"*), sale.

BISCOTTI AL FORNO CON GOCCE DI CIOCCOLATO (CODICE 1802)

farina di GRANO tenero tipo "00", zucchero, BURRO, gocce di cioccolato 10% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA)), UOVA, agenti lievitanti (*difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio, farina di GRANO tenero tipo "0"*), sale.

BISCOTTI AL FARRO con scaglie di mandorla (CODICE 1805)

Farina di FARRO, zucchero, BURRO, UOVA, agenti lievitanti (*difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio, farina di GRANO tenero tipo "0"*), sale. In superficie: MANDORLE

BISCOTTI all'ORZO "GROSSI" varietà Leonessa (CODICE 1806)

Farina di ORZO tostato "Varietà Leonessa", zucchero, BURRO, UOVA, agenti lievitanti (*difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio, farina di GRANO tenero tipo "0"*), sale.

BISCOTTI con farina MACINATA A PIETRA (CODICE 1808)

Farina GRANO tipo 1 BIO "podere la Franciscotta", zucchero, BURRO, UOVA, agenti lievitanti (*difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio, farina di GRANO tenero tipo "0"*), sale.

BISCOTTI con farina MACINATA A PIETRA con gocce di cioccolato (CODICE 1809)

Farina GRANO tipo 1 BIO "podere la Franciscotta", zucchero, BURRO, gocce di cioccolato 10% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA)), UOVA, agenti lievitanti (*difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio, farina di GRANO tenero tipo "0"*), sale.

BISCOTTI INFIBRA+ e germe di grano (CODICE 1810)

Farina di GRANO tipo 1 INFIBRA con germe di GRANO, zucchero, BURRO, UOVA, agenti lievitanti (*difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio, farina di GRANO tenero tipo "0"*), sale. In superficie: Zucchero di canna

CIAMBELLA AL FORNO (CODICE 1201)

farina di GRANO tenero tipo "00", zucchero, BURRO, UOVA, LATTE, fecola di patate, liquore sassolino 25° (distillato di anice e alcole con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio), agenti lievitanti (*difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio; farina di GRANO tenero tipo 0*), aroma limone (estratti di aroma come oli essenziali d'agrumi), sale. In superficie: granella di zucchero

TORTELLINI AL FORNO (CODICE 1301 CAD. , CODICE 1302 AL kg)

Pasta frolla : farina di GRANO tenero tipo "00", zucchero, BURRO, UOVA, agenti lievitanti (*difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio, farina di GRANO tenero tipo "0"*), sale.

Ripieno: confettura di prugne (prugne, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio; colorante: caramello; gelificante: pectina; correttori di acidità: acido citrico e citrato di sodio; conservante: sorbato di potassio)

In superficie: UOVA, granella di zucchero.

ROSE DEL DESERTO (CODICE 1505)

BURRO, Uvetta sultanina (ricoperta in superficie di olio di girasole), farina di GRANO tenero tipo "00", zucchero, fiocchi d'AVENA, UOVA, fecola di patate, agenti lievitanti (*difosfato disodico, carbonato acido di sodio, farina di GRANO tenero tipo "0"*), sale, limone, vaniglia.

CARTELLO UNICO INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO "BISCOTTERIA E PASTICCERIA"

ALLERGENI: vedi ingredienti in MAIUSCOLO. In questo stabilimento si utilizzano anche cereali, arachidi, frutta a guscio, latte, sesamo, soia, uova, senape, lupino.

CANTUCCI (CODICE 1602)

Farina di GRANO tenero tipo "00", zucchero a velo (con aggiunta di amido di mais), arancia candita (scorzone d'Arancia, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acidificante (acido citrico), aroma naturale di arancia), MANDORLE, UOVA, sale, vaniglia, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, farina di GRANO tenero tipo "0").

MERINGHE (CODICE 1007)

Zucchero, albume d'UOVO. Decoro: codette di zucchero colorate oppure smarties al cioccolato

PLUMCAKE

Semilavorato per Plumcake (zucchero; amidi (FRUMENTO); farina di FRUMENTO; emulsionanti: E471, E475, lecitina di SOIA; sciroppo di glucosio; acidificante: difosfati; agente lievitante: carbonato di sodio; aroma), UOVA, BURRO.

MUFFIN BIANCO (CODICE 1304)

Zucchero, farina di GRANO tenero tipo "0", olio di semi d'ARACHIDE, acqua, UOVA, amido di GRANO tenero, olio di palma, amido modificato, siero di LATTE in polvere, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; emulsionanti: E 481, E 472e, E 472b, E 475 (per la specifica vedi elenco additivi); sale, aroma, addensante E 415, sciroppo di glucosio disidratato, LATTE scremato in polvere.

MUFFIN NERO (CODICE 1305)

Zucchero, farina di grano tenero tipo "0", olio di semi d'ARACHIDE, acqua, UOVA, gocce di cioccolato 10% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA)), amido di GRANO tenero, olio di palma, amido modificato, siero di LATTE in polvere, cacao in polvere, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; emulsionanti: E 481, E 472e, E 472b, E 475 (per la specifica vedi elenco additivi); sale, aroma, addensante E 415, sciroppo di glucosio disidratato, LATTE scremato in polvere.

INTRIGONI (CODICE 1501)

Ingredienti: farina di GRANO tipo "00", VINO, tuorlo d'UOVO, zucchero, BURRO, liquore Sassolino (distillato di anice e alcol con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio), sale, limone, vaniglia. In superficie: zucchero a velo

Friggitura: olio di semi di girasole alto oleico

INTRIGONI con GLASSA AL CIOCCOLATO (CODICE 1501/1)

Ingredienti: farina di GRANO tipo "00", VINO, tuorlo d'UOVO, zucchero, BURRO, liquore Sassolino (distillato di anice e alcool con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio), sale, limone, vaniglia.

In superficie: spolvero di zucchero a velo, glassa al cioccolato fondente 3% (Emulsionante: lecitina di SOIA)

Friggitura: olio di semi di girasole alto oleico (con antiossidante estratto ricco di tocoferolo, olio essenziale di bergamotto)

INTRIGONI ALL'ORZO TOSTATO (CODICE 1501/2)

Ingredienti: farina di GRANO tipo "00", VINO, tuorlo d'UOVO, zucchero, BURRO, liquore Sassolino (distillato di anice e alcol con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio), farina di ORZO tostato (7%), sale, limone, vaniglia. In superficie: zucchero a velo

Friggitura: olio di semi di girasole alto oleico (con antiossidante estratto ricco di tocoferolo, olio essenziale di bergamotto)

"VENEZIANA NEUTRA"

Prodotto da forno a lunga lievitazione con farina tipo "1"

Ingredienti: farina di GRANO tipo "1", UOVA, LATTE, zucchero, lievito madre (Farina di GRANO tipo 0, acqua), pasta agrumata arancio, lievito naturale, sale. Emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi).

Trattato in superficie con alcool alimentare.

**Produzione e sede: Panificio Fantuzzi snc – via Paverazzi 1/B – 42027 Villa Aiola di Montecchio Emilia (RE)
Tel e Fax 0522 871102 – mail info@panificiofantuzzi.it – www.panificiofantuzzi.it**

CARTELLO UNICO INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO "BISCOTTERIA E PASTICCERIA"

ALLERGENI: vedi ingredienti in MAIUSCOLO. In questo stabilimento si utilizzano anche cereali, arachidi, frutta a guscio, latte, sesamo, soia, uova, senape, lupino.

CONSIGLIO: prima di consumarlo, metterlo 5 secondi in microonde oppure tostarlo leggermente in forno.

"VENEZIANA CON UVETTA"

Prodotto da forno a lunga lievitazione con farina tipo "1"

Ingredienti: farina di **GRANO** tipo "1", **UOVA**, uvetta sultanina 30% (Uva, trattata in superficie con olio di girasole), **LATTE**, zucchero, lievito madre (Farina tipo 0, acqua), pasta agrumata arancio, lievito naturale, sale. Emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi). In superficie: **albume d'UOVO** e zucchero di canna.

Trattato in superficie con alcool alimentare.

CONSIGLIO: prima di consumarlo, metterlo 5 secondi in microonde oppure tostarlo leggermente in forno.

"VENEZIANA CON GOCCE DI CIOCCOLATO E ORZO TOSTATO"

Prodotto da forno a lunga lievitazione con farina tipo "1"

Ingredienti: farina di **GRANO** tipo "1", **UOVA**, gocce di cioccolato 40% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **SOIA**)), **LATTE**, zucchero, lievito madre (Farina di GRANO tipo 0, acqua), Farina di **ORZO Tostato** (2%), lievito naturale, sale. Emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi). In superficie: **albume d'UOVO** e granella di zucchero

Trattato in superficie con alcool alimentare.

CONSIGLIO: prima di consumarlo, metterlo 5 secondi in microonde oppure tostarlo leggermente in forno.

PRODOTTI SECCHI SALATI:

CRACKER AI GRANI ANTICHI BIANCHI E NERI (CODICE 2513 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tipo 1 (42%) - farina di GRANO tenero tipo 00 - acqua - olio di oliva (20%) - lievito naturale - sale iodato - Emulsionanti: lecitina di girasole. Aggiunta del GRANO ARSO tostato 1 (4%) per i Cracker neri

BOCCONCINI AI GRANI ANTICHI BIANCHI E NERI (CODICE 2510/1 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 - farina di GRANO tipo 1 (38%) - acqua - olio di oliva (20%) - lievito naturale - sale - MALTO. Aggiunta del GRANO ARSO tostato tipo 1 (4%) per i Bocconcini neri

BISCOTTINI AL PARMIGIANO REGGIANO (CODICE 2509 CONFEZIONATO)

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 - albume d'UOVO - BURRO - Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi 18% - farina di MANDORLA - UOVA - agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio, farina di GRANO tenero tipo "0") - sale

BISCOTTINI ALLA NOCCIOLA (CODICE 1817 CONFEZIONATO)

farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO, farina di NOCCIOLE (21%), zucchero a velo, albume d'UOVO, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio, farina di GRANO tenero tipo "0"), sale.