

CARTELLO UNICO INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO "TORTE"

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

TORTA di RISO (CODICE 1001)

LATTE intero a lunga conservazione, LATTE parzialmente scremato a lunga conservazione, riso 13%, zucchero, liquore sassolino (distillato di anice e alcole con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio), UOVA, liquore mandorla (soluzione idroalcolica, glucosio, zucchero, aromi, colorante E150/d), sale.

TORTA CROSTATA CONFETTURA DI VISCIOLE (CODICE 1002/1)

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 visciole 45% (ciliegie visciole (45%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante pectina E440i, correttori di acidità acido citrico E330 e difosfato tetrasodico E450iii, conservante acido sorbico E200, colorante: estratto di carota nera, aromi. Può contenere noccioli)

TORTA CROSTATA CONFETTURA DI ALBICOCCA (CODICE 1002/2)

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 albicocche 45% (albicocca (45%), zucchero, umidificante sorbitolo, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, correttori di acidità: citrati di sodio, stabilizzanti: citrati di calcio, conservante sorbato di potassio, aromi naturali),

TORTA CROSTATA CONFETTURA DI PRUGNA (CODICE 1002/3)

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)

TORTA CIOCCOLATINA (CODICE 1003)

Cioccolato fondente 38% (cioccolato fondente al 55%, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA), aroma naturale di vaniglia), zucchero, BURRO, UOVA.

Spolvero di Farina di GRANO tipo 0 nello stampo

TORTA CREMILLA (CODICE 1010)

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: Crema di limone [(zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE magro condensato zuccherato, amido modificato, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, succo di limone reidratato (3,5%), burro di cacao, addensante E407 (carragenina), regolatori di acidità: E330-E331, aroma, conservante E202, emulsionante E472e, stabilizzanti: E450iii-E341-E339ii, coloranti: beta carotene, curcumina ed E516), LATTE]

TORTA CARMELA (CODICE 1011)

IMPASTO: UOVA, zucchero, fecola di patate, BURRO, amaretti (zucchero, farina di riso, albume d'UOVO, mandorla di albicocca, aroma), Farina di GRANO tenero tipo "00", agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais).

DECORAZIONE: MANDORLE, zucchero, albume d'UOVO, liquore sassolino 25° (distillato di anice e alcole con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio).

TORTA NOCCIOLATA E MANDORLE (CODICE 1012)

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: MANDORLE 23%, zucchero, UOVA, BURRO, amaretti (zucchero, farina di riso, albume d'UOVO, mandorle di albicocca, aroma), briciole di ciambella (farina di GRANO tenero tipo "00", zucchero, BURRO, UOVA, LATTE, fecola di patate, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, bicarbonato di ammonio; farina di GRANO tenero

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. **Cartello unico non controllato, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta.**

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 "TORTE"

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

tipo 0), aroma limone, sale), liquore sassolino 25° (distillato di anice e alcole con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio), crema al cacao magro 6% (zucchero, grassi vegetali (girasole e palma) in proporzione variabile, cacao magro 13%, NOCCIOLE, LATTE intero in polvere, emulsionante lecitina di SOIA, aromi), cacao amaro in polvere, caffè.

TORTA CROSTATA DI LIMONE (CODICE 1013)

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: Crema di limone [(zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE magro condensato zuccherato, amido modificato, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, succo di limone reidratato (3,5%), burro di cacao, addensante E407 (carragenina), regolatori di acidità: E330-E331, aroma, conservante E202, emulsionante E472e, stabilizzanti: E450iii-E341-E339ii, coloranti: beta carotene, curcumina ed E516), LATTE]

TORTA CROSTATA DI CACAO (CODICE 1014)

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 :

crema al cacao magro 40%_(zucchero, grassi vegetali (girasole, palma) in proporzione variabile, cacao magro (13%), NOCCIOLE, LATTE intero in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi)

TORTA ZUPPA INGLESE (CODICE 1015)

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: Crema pasticcera ((zucchero, amido modificato, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, addensante E407 (carragenina), stabilizzanti: E450iii-E341-E339ii, aromi, coloranti: beta carotene e curcumina), LATTE), Crema cioccolato ((acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, cioccolato in polvere 15% (zucchero, cacao), umidificante glicerolo, amido modificato (mais), e E418, zucchero, acidificante E334, sale, conservante (potassio sorbato), aromi), pan di spagna (UOVA, zucchero, farina di GRANO tenero tipo "00", fecola di patate), gocce di Cioccolato (cioccolato fondente 55%, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia).

In superficie: liquore ALCHERMES (soluzione idroalcolica, glucosio, zucchero, aromi naturali)

TORTA BIANCA e NERA - BOLLI (CODICE 1016)

Farina di GRANO tenero tipo "00", UOVA, zucchero, BURRO, olio di semi di girasole, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), cacao amaro.

TORTA GOCCE (CODICE 1017)

Farina di GRANO tenero tipo "00", UOVA, zucchero, BURRO, olio di semi di girasole, gocce di cioccolato 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA)), agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido).

TORTA ARAN-CIOCK (CODICE 1018)

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: Crema all'arancia [(zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, LATTE magro condensato zuccherato, amido, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, amido modificato (mais), succo di arancia reidratato (3.5 %), succo di limone reidratato (3,5%), burro di cacao, addensante E407 (carragenina), stabilizzanti: E450iii-E341-E339ii, correttori di acidità: E330-E331, aroma, conservante E202, emulsionante E472e, coloranti: beta carotene (E160a), estratto di paprika (E160c) curcumina ed E516), LATTE], Cioccolato fondente 8% (cioccolato fondente 55%, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia)

TORTA CAPPUCCINA (CODICE 1019)

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. **Cartello unico non controllato, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta.**

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 "TORTE"

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

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 visciole (ciliegie visciole (45%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante pectina: E440i, correttori di acidità: E330-E450iii, conservante E200, colorante: estratto di carota nera, aromi), MANDORLE, zucchero, BURRO, UOVA, farina di GRANO tenero tipo "00".

In superficie: scaglie di MANDORLE

TORTA MELE con CREMA E MELE CUBETTATE (CODICE 1024)

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: Crema pasticcera ((zucchero, amido modificato, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, addensante E407 (carragenina), stabilizzanti: E450iii-E341-E339ii, aromi, coloranti: beta carotene e curcumina), LATTE), mele cubettate 14% (mele (90 %), zucchero, amido modificato, correttore d'acidità acido citrico (E330), conservante potassio sorbato (E202), zucchero.

In superficie: mela 16% (frutta fresca), Gelatina 5% (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, gelificante: pectina (E440ii), acidificante acido citrico (E330), conservante acido sorbico (E200).

TORTA MELE MESCOlate (CODICE 1025)

Mele (41%), farina di GRANO tenero tipo "00", zucchero, UOVA, BURRO, olio di girasole, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), aroma limone (estratti di aroma come oli essenziali d'agrumi).

In superficie: liquore sassolino 25° (distillato di anice e alcole con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio), zucchero di canna

TORTA SBRISOLONA (CODICE 1027)

Farina di GRANO tenero tipo "00", MANDORLE, zucchero, BURRO, farina di mais, UOVA, liquore mandorla (soluzione idroalcolica, glucosio, zucchero, aromi, colorante E150/d), agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, farina di GRANO tenero tipo "0").

TORRONATA (CODICE 1028)

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: arancia e cedro semicanditi (scorza di arancia e cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone concentrato), gocce di cioccolata (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di SOIA e lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), MANDORLE, uvetta sultanina (Uva sultanina 99,5%, olio vegetale di girasole Ogm Free), amaretti (zucchero, farina di riso, albume d'UOVO, mandorla di albicocca, aroma), liquore Sassolino (distillato anice e alcol, acqua, zucchero, glucosio). In superficie schiumino (zucchero, albume d'UOVO)

TORTA con CREMA e AMARETTI (CODICE 1029)

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:

Crema pasticcera (zucchero, amido, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, amido modificato, addensante E407 (carragenina), conservante E202 (potassio sorbato), aromi, coloranti beta carotene e curcumina), Amaretti (zucchero, nocciolo di albicocca, farina di **grano** tenero tipo "0", albume **d'uovo**, lattosio proteina del **latte**, polvere lievitante (bicarbonato d'ammonio), aromi), liquore mandorla (soluzione idroalcolica, glucosio, zucchero, aromi, colorante E150/d)

TORTA PERE e NOCCIOLATA (CODICE 1030)

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.

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. **Cartello unico non controllato, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta.**

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 "TORTE"

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

Ripieno: Pere (pere (85%), zucchero, amido modificato, acidificante acido citrico (E330), conservante potassio sorbato (E202), aroma), *Crema spalmabile al cacao magro* (zucchero, grassi vegetali (girasole, palma) in proporzione variabile, cacao magro (13%), NOCCIOLE, LATTE intero in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi).

In superficie: MANDORLE a bastoncino, granella di zucchero, liquore sassolino 25% (*distillato di anice e alcole con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio*).

TORTA NOCI (CODICE 1031) STAGIONALE

Zucchero, **uova**, farina di **grano** tenero tipo "00", **burro**, **NOCI**, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido).

TORTA NOCI E GOCCE DI CIOCCOLATO (CODICE 1032) STAGIONALE

Farina di GRANO tenero tipo "00", UOVA, zucchero, BURRO, NOCI (5%), olio di semi di girasole, gocce di cioccolato 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA)), agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido).

TORTA SECCA - TAGLIATELLE (CODICE 1034)

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: arancia e cedro semicanditi (scorza di arancia e cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone concentrato), amaretti (zucchero, farina di riso, albume d'UOVO, mandorla di albicocca, aroma), MANDORLE, UOVA, BURRO, zucchero, liquore Sassolino (distillato anice e alcol, acqua, zucchero, glucosio), zucchero di canna, pasta fresca (UOVA, farina di GRANO 0, sale).

TORTA DI PESCHE (STAGIONALE) – (CODICE 1023)

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 albicocche 45% (albicocca (45%), zucchero, umidificante sorbitolo, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, correttori di acidità: citrati di sodio, stabilizzanti: citrati di calcio, conservante sorbato di potassio, aromi naturali), amaretti (zucchero, farina di riso, albume d'UOVO, mandorla di albicocca, aroma), pesche (frutta fresca di stagione), gelatina (Sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, polpa di albicocca, gelificante: E440ii, acidificante E330, conservante E200, aromi, coloranti: E102-E110).

DOLCI PER RICORRENZE:

TORTA DI FRUTTA FRESCA con base Pan di Spagna (CODICE 1021)

Pan di Spagna: UOVA, zucchero, farina di GRANO tenero tipo "00", fecola.

Ripieno: Crema pasticcera ((zucchero, amido modificato, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, addensante E407 (carragenina), stabilizzanti: E450iii-E341-E339ii, aromi, coloranti: beta carotene e curcumina), LATTE), Frutta fresca di stagione

TORTA FARCITA (CODICE 1006)

Pan di Spagna: UOVA, zucchero, farina di GRANO tenero tipo "00", fecola.

Ripieno: Crema Chantilly chiara: Panna da montare UHT al 38% di grassi; emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante alginato di sodio), *Crema pasticcera*: zucchero, amido, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, amido modificato, addensante E407 (carragenina), conservante E202 (potassio sorbato), aromi, coloranti beta carotene e curcumina, *Bagna Analcolica Vaniglia* (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, estratto naturale di vaniglia bacche (1%), aromi, coloranti (E150d)).

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. **Cartello unico non controllato, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta.**

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 "TORTE"

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

Crema Chantilly mousse cioccolato: latte scremato, cioccolato al latte (18%) (solidi secchi del cacao; solidi secchi del latte, zucchero; emulsionante: lecitina di soia), olio vegetale (cuori di palma, palma), zucchero, emulsionanti: E471, E472b, estratto di carote.

TORTA CHEESECAKE

Impasto: FORMAGGIO fresco e morbido (LATTE, crema di LATTE, sale, addensanti (alginato di sodio, farina di semi di carrube, carragenina)), MASCARPONE (PANNA pastorizzata, LATTE pastorizzato, correttore di acidità: acido lattico (LATTE)), UOVA, zucchero, RICOTTA (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), farina di GRANO 00.

Base torta: biscotti classici (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"*)), BURRO.

In superficie: confettura di frutti di bosco (frutti di bosco (45%), fragola 9%, lamponi 9%, mirtilli 9%, more 9%, ribes rossi 9%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina (E440i), correttore di acidità: acido citrico (E330) e difosfato tetrasodico (E450iii); conservante: acido sorbico (E200), aromi), frutta fresca, Gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, gelificante: pectina (E440ii), acidificante acido citrico (E330), conservante acido sorbico (E200).

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. **Cartello unico non controllato, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta.**

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