

Pandorino / Small pandoro/ Mini-Pandoro / Mini Pandoro

in astuccio / in box / in der Schachtel / sous boîte

Cod Art:	0 3304 0713	Unità x Ct. / Units per box Einheiten pro Kart. / Unités par carton :	36
Ean Code Art:	8006165404563	Ct. -Strato / Ct. - Layer Kart. - Lage / Cartons par couche:	8
Ean Code Ct:	8006165404570	Ct.- Pall. / Ct.- Pall. Kart. - Palette/ Cartons par palette:	48
Volume-Peso Netto / Size Volumen - Nettogewicht / Volume-Poids net:	80 g	Peso lordo Ct / Box Gross Weight Bruttogewicht Kart. / Poids brut du carton:	4104 g
Peso lordo prodotto / Product gross weight Bruttogewicht Produkt / Poids brut produit:	114 g	Dimensioni Ct / Box dimensions Abmessungen Kart. / Dimensions du carton:	29cm/40,2cm/35,5cm
Dimensioni Prodotto / Product dimensions Abmessungen Produkt / Dimensions du produit:	9,5cm/9,3cm/ 12cm	Volume Ct / Box volume Volumen Kart. / Volume du carton:	0,0413859 m3
Codice doganale / H.S. Code Code des douanes / Zollkodex:	19059070	Altezza pallet / Pallet Height Höhe Palette / Hauteur palette:	228cm

Pesi imballaggi / Weight of packaging / Gewichte Verpackungen / Poids des emballages

Imballaggio primario / Primary packaging / Primärverp- ackung / Emballage primaire	Vetro / Glass / Glas / Verre	0 g	Imballaggio secondario / Secondary packaging / Sekundärverp- ackung / Emballage secondaire	Carta / Paper / Papier / Papier	0 g
	Carta / Paper / Papier / Papier	0g			
	Plastica / Plastic / Kunststoff / Plastique	0 g			
	Alluminio / Aluminium / Aluminium / Aluminium	0 g			
	Banda stagna / Ferrous metal / Weißblech / Fer blanc	0 g			
	Legno / Wood / Holz / Bois	0 g			
	Altri materiali composti / Other composite materials Andere Verbundstoffe / Autres matériaux composites	0 g			
	Altri materiali naturali / Other natural materials Andere natürliche Materialien / Autres matériaux naturels	0 g			

Ingredienti Ingredients Zutaten Ingredients	Pandoro - Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Ingredienti: farina di FRUMENTO, UOVA fresche*, zucchero, burro (LATTE), lievito naturale (farina di FRUMENTO, acqua), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, burro di cacao, LATTE scremato in polvere, sale, aromi. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SENAPE e SOIA. *da allevamento a terra. Pandoro - Naturally leavened baked confectionery product. Ingredients: WHEAT flour, EGGS*, sugar, butter (MILK), sourdough (WHEAT flour, water), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, cocoa butter, powdered skimmed MILK, salt, flavourings. May contain NUTS, MUSTARD and SOY. *from barn eggs. Pandoro – Süßes Sauerteig-Gebäck. Zutaten: WEIZENmehl, EIER*, Zucker, Butter (MILCH), Sauerteig (WEIZENmehl, Wasser), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Kakaobutter, entrahmtes MILCHpulver Salz, Aromastoffe. Kann SCHALENFRÜCHTEN, SENF und SOJA enthalten. *aus Bodenhaltung. Pandoro - Produit de pâtisserie cuit au four à levage naturel. Ingrédients : farine de FROMENT, ŒUFS*, sucre, beurre (LAIT), levain (farine de FROMENT, eau), émulsifiants : mono- et diglycérides d’acides gras, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre sel, arômes. Peut contenir : FRUITS À COQUE, MOUTARDE et SOJA. *œufs de poules élevées au sol.
Allergeni / Allergens Allergene / Allergènes	Le sostanze evidenziate in modo distinguibile nella lista ingredienti sono da considerarsi ‘ALLERGENI’ ai sensi del Reg. UE 1169/2011 allegato 2. Substances highlighted in a way which clearly distinguishes them in the list of ingredients are classified as ‘ALLERGENS’ pursuant to Reg. (EU) 1169/2011 annex 2. Die in der Zutatenliste erkennbar hervorgehobenen Stoffe sind als,‘ALLERGENE’ im Sinne der Verordnung EU 1169/2011 Anhang 2 zu betrachten. Les substances mises en évidence dans la liste des ingrédients sont considérées comme "ALLERGÈNES" selon le Règlement UE 1169/2011 annexe 2.
Shelf-life Haltbarkeit / Durée de vie	8 mesi / months / Monate / mois - Restlaufzeit 5 Monate
Modalità di conservazione Storage conditions Aufbewahrung Conditions de conservation	Conservare in luogo fresco e asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. Keep in a cool and dry place and do not expose to direct sunlight. An einem kühlen, trockenen Ort, nicht dem direkten Sonnenlicht aussetzen. Conserver dans un endroit frais et sec, ne pas exposer directement au soleil.

0.3304.0713 Pandorino / Small pandoro/ Mini-Pandoro / Mini Pandoro- Rev. 5 del 05/04/2024

Conservare in luogo fresco e asciutto, non esporre alla luce diretta del sole. / Store in a cool, dry place protected from direct sunlight. / An einem kühlen und trockenen Ort lagern, vor direktem Sonnenlicht geschützt. / Conserver à un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil. / Bewaar in een koele droge plaats beschermd van direct zonlicht. / Conserver en un lugar fresco, seco y protegido de la luz directa del sol.

Alto S.r.l. Via Robert, 1
41051 Castelnuovo R. (MO) Italia
www.casarinoldi.it

1285

8 006615 404363

LIBRO IMMAGINE - free image

80g e

CasaRinaldi
Pandoro

LIBRO IMMAGINE - free image

80g e

80g e

Pandoro - Prodotto dolcissimo con farina e lievitazione naturale. Ingredienti: farina di FRUMENTO (LATE), zucchero, burro FRUMENTO (LATE), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, pectina, sale, aromi. Può contenere da coltivazione a fauna.

Pandoro - Naturally leavened baked confectionery product. Ingredients: WHEAT (LATE), sugar, butter (MILK), sweeteners (WHEAT LATE), acid: mono- and diglycerides of fatty acid, pectin, salt, flavors. May contain from cultivation to fauna.

Pandoro - Süßes, lufttrocken gebacktes Gebäck. Zutaten: WEIZENMEHL (WEIZEN), Zucker, Butter (MILCH), Süßungsmittel, Aromastoffe, Kakaobutter, Emulgatoren, Maltodextrin, Salz, Antiklumpmittel. Kann Schalenfrüchten, SENF und SOJA enthalten. *aus biologischer Erzeugung.

CONFEZIONATO IN ITALIA - PACKED OF ITALY - VERPACKT IN ITALIEN

80g e

LIBRO IMMAGINE - free image

80g e

Pandoro - Produit de pâtisserie fait ou fait à levure naturelle. Ingrédients: farine de FROMENT (LATE), sucre, beurre (LATE), émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, pectine, sel, arômes. Peut contenir en partie sel animal. Peut contenir: FRUITS À COQUE, MOUTON, SOJA. *sans de produits d'origine animale.

Pandoro - Bakkerijproduct met natuurlijke ingrediënten. TARWE (LATE), suiker, boter (MELK), emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, carabome, mayon, zout, smaakstoffen. Kan: NOTEN, MELK, EGGEN, ZOUT, plantaardige, *schimmelen.

Pandoro - Producto de repostería hecha de levadura natural. Ingredientes: harina de TRIGO (LATE), azúcar, mantequilla de leche, emulsionantes: mono y diglicéridos de los ácidos grasos, pectina, sal, aromas. Puede contener desmenuado de pollo, sal, especias. Puede contener FRUTOS DE CASCARA, MOSTAZA, SOJA. *gallinas criadas en sueldo.

CONFEZIONATO IN ITALIA - VERPACKT IN ITALIE - CONFECIONADO EN ITALIA

Dichiarazione nutrizionale per / Nutrition declaration per / Nährwertdeklaration je / Déclaration nutritionnelle pour / Información nutricional in / Voedingsvoedingsvermelding per 100g
energia / energy / Energie / énergie / calor energético 1750 kJ / 418 kcal
grassi / fat / Fett / matières grasses / Fettstoff / grasos 21 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated / davon gesättigte Fettsäuren / dont: acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / de los cuales, saturados 12 g
carboidrati / carbohydrates / Kohlenhydrate / glucides / koolhydraten / hidratos de carbono 46 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon: Zucker / dont: sucres / waarvan suikers / de los cuales, azúcares 20 g
proteine / protein / Eiweiß / protéines / eiwitstoffen / proteínas 8,7 g
sale / salt / Salz / sal / zout / sal 0,65 g

Da consumarsi preferibilmente entro il. / Best before: / Mindesterb. haltbar bis. / À consommer de préférence avant le. / Tinnimistä kuultaan kst. / Consumir preferentemente antes del:

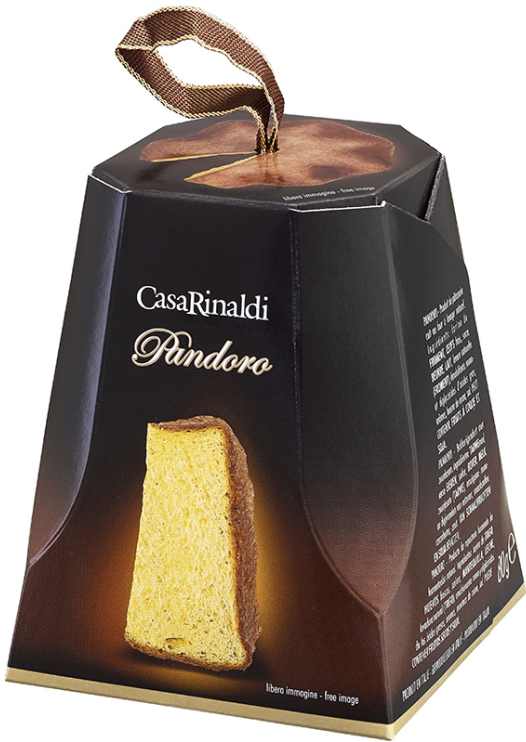
Casa Rinaldi TECHNICAL SPECIFICATION

0.3304.0713 Pandorino / Small pandoro/ Mini-Pandoro / Mini Pandoro- Rev. 5 del 05/04/2024

Caratteristiche organolettiche / Sensory characteristics / Organoleptische Eigenschaften / Qualités organoleptiques	
Aspetto / Appearance Aussehen / Aspect	Pandorino in astuccio / Small pandoro in box / Mini-Pandoro in der Schachtel / Mini Pandoro sous boîte
Odore / Smell Geruch / Odeur	Odore vanigliato tipico dei prodotti lievitati / Vanilla fragrance typical of yeast products / Typischer Vanillegeruch von Hefengebäck / Odeur vanillée typique des produits à pâte levée
Sapore / Taste Geschmack / Goût	Consistenza morbida, sapore piacevole di burro e uova / Soft consistency, delicious taste of butter and eggs / Weiche Konsistenz, angenehmer Geschmack von Butter und Eiern / Consistance souple, saveur agréable de beurre et d'œufs
Peculiarità / Special characteristics / Peculiarità / Eigentümlichkeiten	
Prodotto in Italia / Product of Italy / Hergestellt in Italien / Produit en Italie	

Dichiarazione nutrizionale per 100ml / g Nutrition declaration per 100ml / g Nährwertdeklaration je 100ml / g Déclaration nutritionnelle pour 100ml / g	
Energia / energy /Energie/ énergie	1750 kJ – 418 kcal
Grassi / fat / Fett / graisses	21 g
- di cui: acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren / dont: acides gras saturés	12 g
Carboidrati / carbohydrate / Kohlenhydrate / glucides	48 g
- di cui: zuccheri / of which: sugars / davon: Zucker / dont: sucres	20 g
Proteine / protein / Eiweiß / protéines	8,7 g
Sale / salt / Salz / sel	0,65 g

Processo Produttivo / Flow chart Produktionsprozess/ Processus de production
a) Preparazione della pasta acida; b) primo impasto; c) secondo impasto; d) terzo impasto; e) riposo; f) porzionatura; g) lievitazione; h) cottura; i) raffreddamento; j) confezionamento.
a) Sour dough preparation; b) fist mixing; c) second mixing; d) third mixing ; e) standing; f) division into portions; g) proving; h) cooking; i) cooling; j) packaging.
a) Zubereitung des Sauerteigs; b) erstes Kneten; c) zweites Kneten; d) drittes Kneten; e) Ruhen; f) Portionierung; g) Aufgehen; h) Backen; i) Abkühlung; j) Verpackung.
a) Préparation de la pâte acide ; b) premier travail de la pâte ; c) deuxième travail de la pâte ; d) troisième travail de la pâte ; e) repos ; f) portionnement ; g) levage ; h) cuisson ; i) refroidissement ; j) conditionnement.



* Prodotto idoneo all'alimentazione umana e conforme alle normative dell'Unione Europea. In base alle dichiarazioni dei fornitori il prodotto non contiene OGM.

* Product suitable for human consumption and compliant with European Union regulations. Our suppliers declare this product to be GMO-free.

* Das Produkt ist für die menschliche Ernährung geeignet und entspricht den Vorschriften der Europäischen Union. Es enthält laut Erklärung der Produktlieferanten keine GVO.

* Produit destiné à l'alimentation humaine et conforme aux normes UE. Selon les déclarations des fournisseurs ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).



Casa Rinaldi COOKING AND SERVING SUGGESTIONS

0.3304.0713 Pandorino / Small pandoro/ Mini-Pandoro / Mini Pandoro- Rev. 5 del 05/04/2024

**Consigli d'uso e/o preparazione del prodotto/ Serving Suggestions and/or cooking instructions
Empfehlungen zur Verwendung und/oder Produktzubereitung / Conseils d'utilisation et/ou préparation du produit**

Dolce tipico delle festività natalizie da consumarsi a fine pasto
A traditional Christmas cake, to be eaten at the end of a meal
Typisches Weihnachtsgebäck zum Genießen am Ende der Mahlzeit
Gâteau traditionnel de Noël à consommer en fin de repas

Ricetta / Recipe / Rezept / Recette