

CARTELLO UNICO INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO

“TORTE”

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

TORTA di RISO (CODICE 1001)

Latte intero a lunga conservazione, **latte** parzialmente scremato a lunga conservazione, **riso**, zucchero, liquore sassolino (distillato di anice e alcol con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio), liquore mandorla (soluzione idroalcolica, glucosio, zucchero, aromi, colorante E150/d), **uova**, 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”*). **Ripieno** :

confettura di visciole (ciliegie visciole (45%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440i, correttori di acidità: E330-E450iii, conservante E200, colorante: estratto di carota nera, aromi)

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”*). **Ripieno** :

confettura di albicocche (zucchero, polpa di albicocca (35%), sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, correttori di acidità: acido citrico),

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”*). **Ripieno** :

confettura di prugne (Prugne, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio; colorante: E150d, gelificante: pectina; correttori di acidità: acido citrico e citrato di sodio; conservante: sorbato di potassio)

TORTA CIOCCOLATINA (CODICE 1003)

Cioccolato fondente 45% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia), zucchero, **burro**, **uova**.

Spolvero di Farina di **grano** tipo 0 nello stampo

TORTA CARMELA (CODICE 1011)

uova, zucchero, fecola di patate, **burro**, Amaretti (zucchero, nocciolo di albicocca, farina di **grano** tenero tipo “0”, albume **d'uovo**, lattosio proteina del **latte**, polvere lievitante (bicarbonato d'ammonio), aromi), **Mandorle**, liquore sassolino (*distillato di anice e alcol con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio*), Farina di **grano** tenero tipo “00”, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido).

TORTA CREMA LIMONE - 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”*). **Ripieno**:

Crema al limone (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, **latte** magro condensato, acqua, grassi vegetali (palma, girasole), succo di limone (3.5 %), amido modificato, acidificante E330, conservante E200, emulsionante E435, aromi, coloranti: beta carotene ed E171) **latte** intero, 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.

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”*). **Ripieno** :

Mandorle, zucchero, **burro**, **uova**, amaretti (*zucchero, nocciolo di albicocca, farina di **grano** tenero tipo “0”, albume **d'uovo**, lattosio proteina del **latte**, polvere lievitante (bicarbonato d'ammonio), aromi*), 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 tipo “0”*), aroma limone (estratti di aroma come oli essenziali d'agrumi), Sale., liquore sassolino (*distillato di anice e alcol con aggiunta di acqua, zucchero, glucosio*), Nocciolata (*zucchero, oli vegetali (girasole, palma), **nocciole** (12 %), **latte** scremato in polvere, cacao al 22-24 % di burro di cacao (6 %), emulsionante lecitina (di **soia**), aromi*)), caffè macinato.

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”*). **Ripieno** :

Crema di limone (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), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, **latte** magro condensato, acqua, grassi vegetali (palma, girasole), succo di limone (3.5 %), amido modificato, acidificante E330, conservante E200, emulsionante E435, aromi, coloranti: beta carotene ed E171)

CARTELLO UNICO INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO

“TORTE”

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

TORTA CROSTATATA 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”*). **Ripieno** :

nocciolata (zucchero, oli vegetali (girasole, palma), cacao magro al 10-12 % di burro di cacao (13%), **nocciole**, **latte** intero in polvere, emulsionante lecitina (di **soia**), aromi). o *gianduia* (zucchero, olii vegetali (girasole, palma), **nocciole** (10 %), cacao magro al 10/12 % di burro di cacao (6 %), **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”*).

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 e una parte aggiunta di **cacao 22/24%**), Liquore Alchermes (soluzione idroalcolica, glucosio, zucchero, aromi naturali, coloranti: E151 E122 E110 E102 E124), Briciole di pan di Spagna (**uova**, zucchero, farina di **grano** tipo 00, fecola di patate, amido di riso), gocce di **cioccolato** 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**)),

TORTA BIANCA e NERA - BOLLI (CODICE 1016)

Zucchero, farina di **grano** tenero tipo “00”, **uova**, **burro**, olio di girasole, cacao amaro, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido).

TORTA GOCCE (CODICE 1017)

Zucchero, **uova**, farina di **grano** tenero tipo “00”, **burro**, olio 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”*). **Ripieno**:

Crema all'arancia : zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, **latte** magro condensato, acqua, grasso vegetale (girasole, palma), succo di arancia (3.5 %), amido modificato, acidificante: acido citrico, conservante: acido sorbico, emulsionante: E435, aroma, coloranti: beta carotene ed E171. gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vanillina), **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. cacao amaro

TORTA CAPPUCCINA (CODICE 1019)

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”*). **Ripieno** :

confettura di visciole (*ciliegie visciole (45%)*), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440i, correttori di acidità: E330-E450ii, conservante E200, colorante: estratto di carota nera, aromi), **mandorle**, zucchero, **burro**, **uova**, farina di **grano** tenero tipo “00”.

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”*).

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), mele cubettate (mele (70 %), zucchero, acqua, amido modificato, correttore d'acidità acido citrico (E330), conservante potassio sorbato (E202), aromi), mela (frutta fresca).

In superficie: Gelatina (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, polpa di albicocca, gelificante: E440ii, acidificante E330, conservante E200, aromi, coloranti: E102-E110).

TORTA MELE MESCOLATE (CODICE 1025)

Mele, farina di **grano** tenero tipo “00”, zucchero, **burro**, **uova**, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), fecola di patate, olio di girasole, aroma limone (estratti di aroma come oli essenziali d'agrumi), sale.

TORTA SBRISOLONA MANTOVANA (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”).

CARTELLO UNICO INGREDIENTI PRODOTTI DA FORNO

“TORTE”

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

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”*). **Ripieno**:

Canditi misti (frutta (scorza di arancia, zucca, scorza di limone, scorza di cedro, amarene), schioppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico; coloranti: enocianina, clorofillina), **mandorle**, amaretti (zucchero, nocciolo di albicocca, farina di **grano** tenero tipo “0”, albume **d'uovo**, lattosio proteina del **latte**, polvere lievitante (bicarbonato d'ammonio), aromi), gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**)), 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”*). **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”*). **Ripieno**:

pere, **nocciolata** (zucchero, oli vegetali (girasole, palma), **nocciole** (12 %), **latte** scremato in polvere, cacao al 22-24 % di burro di cacao (6 %), emulsionante lecitina (di **soia**), aromi).
In superficie: **mandorle** a scaglie.

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

Zucchero, **uova**, farina di **grano** tenero tipo “00”, **burro**, **NOCI**, 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”*). **Ripieno** : **Mandorle**, Canditi misti (*frutta (scorza di arancia, zucca, scorza di limone, scorza di cedro, amarene), schioppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico; coloranti: enocianina, clorofillina*), amaretti (zucchero, nocciolo di albicocca, farina di **grano** tenero tipo “0”, albume **d'uovo**, lattosio proteina del **latte**, polvere lievitante (bicarbonato d'ammonio), aromi), **Burro**, **uova**, zucchero.

TORTA DI PESCHE (STAGIONALE)

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”*). **Ripieno** : **confettura di albicocche** (zucchero, polpa di albicocca (35%), sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, correttori di acidità: acido citrico), **Amaretti** (zucchero, nocciolo di albicocca, farina di **grano** tenero tipo “0”, albume **d'uovo**, lattosio proteina del **latte**, polvere lievitante (bicarbonato d'ammonio), aromi), **frutta fresca** (pesche), **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 (CODICE 1021)

Pan di Spagna : **uova**, zucchero, farina di **grano** tenero tipo “00”, fecola.

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, **Bagna Analcolica Vaniglia** (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, estratto naturale di vaniglia bacche (1%), aromi, coloranti (E150d)).

Frutta fresca

Gelatina (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, polpa di albicocca, gelificante: E440ii, acidificante E330, conservante E200, aromi, coloranti: E102-E110).

TORTA FARCITA (CODICE 1006)

Pan di Spagna : **uova**, zucchero, farina di **grano** tenero tipo “00”, fecola.

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)).

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.

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

AGGIORNATO MARZO 2020 - 3