

Panettone Blackhabana®

Data/Date:
22/05/2026
Responsabile/Person in charge:
Ing. Sara Pozzerle

Linea Linea
Linea Linea
Linea Linea
Top
Collezione
Collection
Collection
Blackhabana®

COD: 9092
PESO/WEIGHT/POIDS: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 oz)

Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del panettone e la superficie con la caratteristica scarpatura. La pasta, totalmente nera, è arricchita da un selezionato cioccolato cru monorigine e crema al cioccolato fondente e rum.

Naturally leavened product, with the typical shape of panettone, and the surface is cutted with a typical cross cut. The dough, entirely black, is enriched with selected single-origin dark chocolate and dark chocolate and rum cream.

Produit au levain naturel, avec la forme typique du panettone, et dont la surface est coupée avec une coupe transversale typique. La mie, entièrement noire, est enrichie d'un chocolat cru d'origine unique sélectionné et d'une crème au chocolat noir et au rhum.

Il prodotto è inserito in un sacchetto in polipropilene logato e chiuso con una fascetta in alluminio. La stampa della scatola in cartoncino teso, è di un marrone molto intenso, il logo in lamina ramato, la maniglia in doppio raso di cotone, conferiscono al packaging una grande personalità, la stessa del panettone racchiuso in essa. Il cartiglio degli ingredienti conclude la collezione.

The product is packaged in a branded polypropylene bag and closed by an aluminium band. The printing on the stretched cardboard box is a very intense brown, with a copper foil logo, and the handle in double cotton satin gives the packaging a great personality, just like the panettone enclosed within it. A tag with ingredients completes the collection.

Le produit est placé dans un sachet en polypropylène portant un logo et fermé par un lien en aluminium. Il est protégé par une structure en carton, enveloppée dans un papier de soie marron très intense avec un logo en feuille de cuivre. Le ruban, assorti au logo et à l'accessoire, embellit davantage l'emballage. Cette nouvelle collection à fort impact vise à exprimer sa personnalité, tout comme le produit qui y est enfermé. La liste des ingrédients finalise le produit.

Farina di GRANO tenero tipo 0, Cioccolato fondente CRU monorigine in proporzioni variabili (21%) [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Aromi naturali. Cacao min.: 71%], Crema al cioccolato fondente e Rum (15%) [Zucchero, Sciroppo di glucosio, Cioccolato fondente in proporzioni variabili (20%) (Pasta di cacao, Zucchero, Emulsionante: lecitina di SOIA, Aromi naturali, Cacao min.: 53%), Rum (14%), Acqua, LATTE, Tuorlo d'UOVO, Burro (LATTE), Cacao magro (2%), Gelificante: pectina, Aromi naturali, Sale], UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Burro fresco (LATTE) (9%), Zucchero, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Miele millefiori Sicilia, Panna fresca (LATTE) (1%), LATTE fresco (1%), Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Bourbon del Madagascar (0,2%)*, Aromi Naturali.

WHEAT flour, Single origin CRU dark chocolate in variable proportions (21%) [Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Natural flavors. Cocoa min.: 71%], Dark chocolate and Rum cream (15%) [Sugar, Glucose syrup, Dark chocolate in variable proportions (20%) (Cocoa paste, Sugar, Emulsifiers: SOY lecithin, Natural flavors. Cocoa min.: 53%), Rum (14%), Water, MILK, EGG yolk, Butter (MILK), Low-fat cocoa powder (2%), Gelling agent: pectin, Natural flavors, Salt], Fresh EGGS raised on the ground in Italy, Fresh butter (MILK) (9%), Sugar, Natural sourdough yeast (WHEAT), Emulsifier: mono- and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Wildflower honey from Sicily, Fresh cream (MILK) (1%), Fresh MILK (1%), Cervia whole marine salt, Cocoa butter, Natural Bourbon vanilla from Madagascar (0,2%)*, Natural flavors.

Farine de BLÉ, Chocolat grand CRU d'origine sélectionné en proportion variable (21%) [Pâte de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Arômes naturels. Cacao min.: 71%], Crème au chocolat noir et au Rhum (15%) [Sucre, Sirop de glucose, Chocolat noir en proportion variable (20%) (Pâte de cacao, Sucre, Emulsifiant: lécithine de SOJA, Arômes naturels. Cacao min.: 53%), Rhum (14%), Eau, LAIT, Jaune d'OEUF, Beurre (LAIT), Poudre de cacao faible en gras (2%), Gélifiant: pectine, Arômes naturels, Sel], OEUFS frais de poules élevées au sol en Italie, Beurre frais (LAIT) (9%), Sucre, Levure naturelle (BLÉ), Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale, Jaune d'OEUFs frais de poules élevées au sol en Italie, Miel de fleurs sauvages Sicile, Crème fraîche (LAIT) (1%), LAIT frais (1%), Sel marin intégral de Cervia, Beurre de cacao, Vanille naturelle de Bourbon de Madagascar (0,2%)*, Arômes naturels.

*Presidium Slow Food

PUÒ CONTENERE: TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, SOY, MAY CONTAIN: ALL TYPE OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, SOY, MAY CONTAIN: TREENUTS.

PEUT CONTENIR: TOUS LES TYPES DE FRUITS À COQUE.

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi NON sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto NON richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

The raw materials used in the manufacturing processes DON'T contain and AREN'T derived from Genetically Modified Organisms. This product DOESN'T require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Les matières premières utilisées dans les processus de production ne sont PAS composées ou dérivées d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit ne nécessite PAS d'étiquetage OGM conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 9 Mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 9 Months from the date of manufacture.

Le produit conserve ses caractéristiques pendant 9 Mois s'il est stocké dans son emballage d'origine et dans un endroit frais et sec.



CONFEZIONE
PACKAGING
PACKAGE



INGREDIENTI
INGREDIENTS
INGRÉDIENTS



ALLERGENI
ALLERGENS
ALLERGÈNES



DICHIARAZIONE OGM
GMO STATEMENT
DÉCLARATION OGM



CONSERVABILITÀ
SHELF-LIFE
DLUO

Panettone Blackhabana®

Linea	Top	Collezione	Blackhabana®
Line		Collection	
Ligne		Collection	

COD: 9092

PESO/WEIGHT/POIDS: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 oz)

TABELLE NUTRIZIONALI - NUTRITION TABLES - TABLEAUX NUTRITIONNELS

FOR EUROPEAN ONLY

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE · NUTRITION DECLARATION DECLARATION NUTRITIONNELLE · NÄHRWERTE · INFORMA- CION NUTRICIONAL · VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE	Per 100 g	Per 80g*	%RI**
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGETICO · ENERGIE	1724Kj 412Kcal	1379Kj 330Kcal	16%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	21g	17g	24%
di cui Saturati · of which Saturated · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetturen	13g	10g	52%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	43g	34g	13%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	21g	17g	19%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	3.5g	2.8g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTEINES EIWEISS · PROTEINA · EIWITTEN	7.9g	6.3g	13%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.49g	0.39g	7%

*Peso di una porzione · Portion weight · Poids d'une portion · Gewicht einer Portion · Porción del servicio · Gewicht van een portie.
**RI% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) · Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)
Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) · Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)
Ingestas de referencia de un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal) · Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

FOR AUSTRALIA ONLY

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: 8 Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1379Kj	1724Kj
Protein	6.3g	7.9g
Fat, total	17g	21g
- saturated	10g	13g
Carbohydrate	34g	43g
sugar	17g	21g
Sodium	160mg	200mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE
CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS
CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES

Umidità Relativa · Relative Moisture · Humidité Relative %: 23.0 26.0
Attività Acqua · Water Activity · Activité de l'eau (AW): 0.80 0.85

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
8 Servings per container Serving size 1 slice (80g)	
Amount Per Serving	
Calories	330
% Daily Value*	
Total Fat 16.8g	22%
Saturated Fat 10.4g	52%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 65mg	20%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 34.4g	13%
Dietary Fibers 2.8g	10%
Total Sugars 16.8g	
Includes 9g Added Sugars	20%
Protein	6.32g
Vitamin D 0.1mcg	0%
Calcium 20mg	2%
Iron 0.8mg	4%
Potassium 60mg	2%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

FOR CANADA ONLY

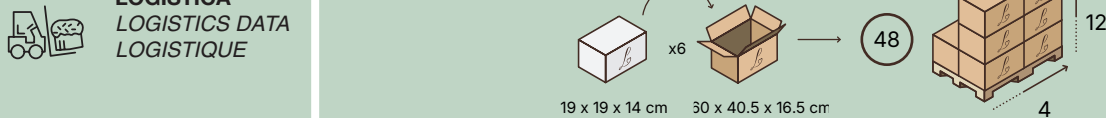
Nutrition Facts	
Valeur Nutritive	
Per 1 slice (80g) Pour 1 slice (80g)	
Calories	330
% Daily Value*	
Fat / Lipides 16.8g	22%
Saturated / Saturés 10.4g	52%
+ Trans / Trans 0g	
Carbohydrate / Glucides 34.4g	
Fibre / Fibres 2.8g	10%
Sugars / Sucres 16.8g	17%
Protein / Protéines 6.32g	
Cholesterol / Cholestérol 65mg	
Sodium 160mg	7%
Potassium 60mg	1%
Calcium 20mg	2%
Iron/ Fer 0.8mg	4%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL STANDARDS
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia Coli < 10 UFC/g
Salmonella spp Assenti / Not Present in / non présent dans 25g
Staphylococcus aureus < 10 UFC/g
Lieviti e muffe a 25° C · Yeasts and moulds at 25° C · Levures et moisissures à 25° C < 1000 UFC/g
Bacillus Cereus < 100 UFC/g

LOGISTICA
LOGISTICS DATA
LOGISTIQUE



PRODUCT-BARCODE
0799729012325

CASE-BARCODE
(01)10799729012322

CERTIFICAZIONE
CERTIFICATION
CERTIFICATION

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SECONDO LO STANDARD BRC FOOD
SINCE 2007 WE HAVE BEEN CERTIFIED ACCORDING TO THE BRC FOOD STANDARD
DEPUIS 2007, NOUS SOMMES CERTIFIÉS SELON LA NORME ALIMENTAIRE BRC



RICICLAGGIO
RECYCLING
RECYCLAGE



22 g	92 g	10 g	1 g	8 g	9 g	2 g
Incarto Wrapping Emballage	Struttura Structure Structure	Sacchetto Bag Sac	Clip Metallica Metal Clip Clip en métal	Stampo Mold Moule	Nastro Ribbon Ruban	Accessorio Accessory Accessoire
Carta Paper Papier	Carta Paper Papier	Plastica Plastic Plastique	Metallo Metal Métal	Indifferenziata Residual Waste Déchets Résiduels	Indifferenziata Residual Waste Déchets Résiduels	Indifferenziata Residual Waste Déchets Résiduels
PAP	PAP	PP	ALU			

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti i verranno inviati su richiesta.
The informations herestated are strictly confidential and cannot be used without our autorisation. Product Specification not supplied under control, further information on request.
Les informations fournies sont strictement confidentielles et ne peuvent être utilisées sans notre autorisation. Specifications du produit non fournies sous contrôle, informations complémentaires sur demande.