



CNOSFAP
Regione Piemonte



Centro di formazione professionale
Valdocco
Salesiani Don Bosco



Buon Natale

*Un augurio che viene dal lavoro!
Dal lavoro di noi ragazzi che
nel prepararvi questo piccolo
'capolavoro' insieme ai nostri
formatori abbiamo imparato nuove
competenze.*

*Il panettone è stato preparato
durante il corso di **Operatore delle
produzioni alimentari: lavorazione
e produzione di pasticceria, pasta
e prodotti da forno**, con l'impiego di
materie prime di alta qualità.*

*La scatola è frutto dell'opera
del corso di **Operatore Grafico:
impostazione e realizzazione della
stampa**.*

PANETTONE classico

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0 - Burro - Arancia candita - Uvetta - Tuorli - Zucchero - Cedro - Miele - Sale - Lievito - Aromi naturali. Potrebbe contenere tracce di frutta secca a guscio e sesamo.

PANETTONE con gocce di cioccolato e arancia

Ingredienti:
Farina di grano tenero tipo 0 - Burro - Gocce di cioccolato - Arancia candita - Tuorli - Zucchero - Miele - Sale - Lievito - Aromi naturali. Potrebbe contenere tracce di frutta secca a guscio e sesamo.

**Prodotto dolciario da forno
a lievitazione naturale**

Peso: 700 g
Scadenza: 08/01/2022
Lotto di Produzione: L21342



Progettazione tecnica della scatola

Ideazione del packaging e creazione della traccia contenente tutti i tagli e le pieghe del contenitore e degli altri componenti.



Progettazione grafica (sKetch e file)

Ideazione e creazione della grafica vettoriale sulla base della traccia creata. Creazione del file a computer e prove di stampa.

Stampa e nobilitazione

Stampa digitale del file grafico sul cartoncino. Stampa serigrafica degli elementi di dettaglio. Taglio sagomato del cartoncino stampato con cordonature per facilitare la piega.



Assemblaggio e riempimento

Montaggio dei vari elementi del contenitore incastrando e incollando tutte le parti. Inserimento del panettone e del pieghevole comunicativo

