

01. CARATTERISTICHE

| | |
|---------------------------------------|--|
| Denominazione | Tartufo Nero Giandua |
| Descrizione del prodotto | Gelato al cacao e nocciola IGP con crema alla giandua fondente e gocce di cioccolato 45% (2%). |
| Campo di applicazione | Ideale per il settore bar, pasticceria, gelateria e media e grande distribuzione. |
| Ingredienti (ordine crescente) | Acqua, zucchero, nocciole tostate Piemonte IGP (11%), cacao magro in polvere (11%), riso biologico, sciroppo di glucosio (fruttosio), destrosio, cioccolato fondente "extra" 45% (2%) [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia , estratto di vaniglia], olio di riso, maltodestrina, alcol, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: fibra di semi di guar, carruba, gelatina alimentare (animale), aromi. |



Allergeni: nocciola.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio (mandorle, pistacchi), arachidi, latte, uova e derivati.

02. TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto per calcolo)

| | | | |
|-----------------|---------------------------|--|---------|
| Energia | 378,00 Kcal – 1.583,00 Kj | Carboidrati di cui zuccheri 34,90 g | 42,58 g |
| Proteine | 5,20 g | Grassi di cui saturi 12,80 g | 20,80 g |
| Sale | 0,01 g | Fibre | |

03. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

| | | | |
|---------------------------------------|----------------|--------------------------------------|---------|
| Carica microbica totale a 30°C | <500.000 UFC/g | Salmonella in 25 g | Assente |
| Coliformi totali | <100 UFC/g | Listeria monocytogenes in 1 g | Assente |
| Escherichia coli | // | | |

04. SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

| | | | |
|--------------------|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Shelf-life: | fino a 2 anni a -30 °C | Confezionamento per scatola | Pallettizzazione |
| | fino a 18 mesi a -25 °C | Scatola: | Pallet: 80x120 EPAL |
| | fino a 6 mesi a -18 °C | Dimensione: | Scatole per pallet: 60 |
| Packaging: | - Vassoio tondo color oro | Confezioni: | Strati per pallet: 12 |
| | (diametro 9,5cm); | Peso netto confez.: | Scatole per strato: 5 |
| | - Coperchio trasparente | Peso netto scatola: | Totale confezioni: 360 |
| | (altezza 5cm). | | |
| | - Astuccio cartone riciclabile | | |

SCHEDA TECNICA

002056 - DELIZIA ROCHER

05. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

| OLI VEGETALI | GRASSI VEGETALI |
|--------------|-----------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| ALLERGENI NEGLI AROMI |
|-----------------------|
| NO |
| |
| |
| |
| |
| |

| SEGNALARE NELLA COLONNA A DESTRA GLI ALLERGENI CHE SARANNO RIPORTATI ALLA FINE DEGLI INGREDIENTI CON LA FRASE "PUO' CONTENERE TRACCE DI" | CC(*) |
|--|-------|
| Cereali contenenti glutine cioè (grano, segale, orzo, farro, kamut) | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | |
| Uova e prodotti a base di uova | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | |
| Soia e prodotti a base di soia | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | |
| Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci (comuni, pecan, di acagiù, del Brasile, del Queensland), pistacchi | SI |
| Sedano e prodotti a base di sedano | |
| Senape e prodotti a base di senape | |
| Semi di sesamo e derivati | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | |

* **Possibilità di contaminazione crociata**