

## SCHEMA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE</b> <i>PRODUCT NAME</i>	<b>TORRONJOTTO</b> <i>NOUGAT GIANDUJOTTO</i>		
<b>PRODOTTO</b> <i>PRODUCTS</i>	<b>JOTG</b> 3 Kg <b>EAN:</b> 8000813000213 <b>TARIC:</b> 18069019 <b>Cartone (Ct):</b> 24*22*12 cm x 3,17 Kg <b>Pezzi/Ct:</b> 3 Kg <b>Ct/strato:</b> 15 <b>Ct/pallet:</b> 210	<b>JOT150G</b> 8*8*12 cm x 150g <b>EAN:</b> 8000813000367 <b>TARIC:</b> 18069019 <b>Cartone (Ct):</b> 26,5*35,5*23 cm x 3,97 Kg <b>Pezzi/Ct:</b> 20 <b>Ct/strato:</b> 15 <b>Ct/pallet:</b> 105	<b>METALT</b> 11,5*5,5*16,5 cm x 150g <b>EAN:</b> 8000813941417 <b>TARIC:</b> 18069019 <b>Cartone (Ct):</b> 35*25*37 cm x 4,0 Kg <b>Pezzi/Ct:</b> 20 <b>Ct/strato:</b> 10 <b>Ct/pallet:</b> 40
<b>PRESENTAZIONE</b> <i>DESCRIPTION</i>	I gianduiotti, sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduia. Il Torronjotto, è il primo gianduiotto al torrone. <i>The gianduiotti are a Piedmontese speciality made with a soft Gianduia cream. Torronjotto, is the first nougat gianduiotto.</i>		
<b>INGREDIENTI</b> <i>INGREDIENTS</i>	Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale di vaniglia), torrone Barbero 17% ( <b>nocciola</b> Piemonte I.G.P., miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albume d' <b>uovo</b> , ostie: fecola di patate, acqua, olio di oliva; vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais), pasta di <b>nocciola</b> Piemonte I.G.P., farina di <b>nocciola</b> Piemonte I.G.P. <i>White chocolate (sugar, cocoa butter, whole <b>milk</b> powder, emulsifier: <b>soya</b> lecithin, natural flavor vanilla), Barbero nougat 17% (Piedmont hazelnut, honey, sugar, glucose syrup, <b>egg</b> white, wafer: potato starch, water, olive oil; natural vanilla from Madagascar, corn starch), Piedmont <b>hazelnut</b> paste, Piedmont <b>hazelnut</b> powder.</i>		
<b>ALLERGENI</b> <i>ALLERGENS</i>	<b>Contiene:</b> Latte, soia, nocciola, uovo. <b>Può contenere:</b> Frutta a guscio (mandorle, pistacchi). <b>Contains:</b> Milk, soya, hazelnut, egg. <b>May contain:</b> Other nuts (almonds, pistachio).		
<b>OGM</b> <i>GMO</i>	Il prodotto non contiene OGM. <i>The product doesn't contain GMO</i>		
<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE</b> <i>BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	<b>CBT/TCB:</b> <10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/ <i>Enterobacteria</i> : <100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/ <i>coagulase-positive staphylococci</i> : <100 UFC/g; Salmonelle/ <i>Salmonellas</i> : assenti/ <i>none</i> ; Lieviti/ <i>Yeast</i> : <1000 UFC/g; Muffe/ <i>Mould</i> : <1000 UFC/g.		
<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b> <i>PHYSICO-CHEMICAL REQUIREMENTS</i>	Aw: < 0,70; Umidità/ <i>Humidity</i> : < 8%		
<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100g</b> <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	Energia/ <i>Energy</i> : 2356 kJ/566 kcal, Grassi/ <i>Fat</i> : 38 g, di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i> : 15 g, Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i> : 45 g, di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i> : 44 g, Proteine/ <i>Protein</i> : 8,5 g, Sale/ <i>Salt</i> : 1,12 g		



---

**STOCCAGGIO**

Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 18 mesi.

***STORAGE***

Keep in a cool dry place. Storage temperature recommended: 15-18°C. *Shelf life 18 months.*

---

Rev. 0 del 11/09/2019

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl