

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	GIANDUIA CON GRANELLA DI TORRONE <i>GIANDUJA CHOCOLATE WITH NOUGAT GRAINS</i>
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	GIANTOR 5,5*23*3,5 cm x 260g EAN: 8000813941707 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 25*25*13 cm x 4,30 Kg Pezzi/Ct: 14 Ct/strato: 15 Ct/pallet: 195
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	Il tipico cioccolato gianduja piemontese, ricavato solo da nocciole Piemonte IGP, viene ulteriormente arricchito da granella di torrone anche esso ricavato esclusivamente da nocciole Piemonte IGP. <i>The typical Piedmontese gianduja chocolate, obtained only from Piedmont hazelnuts, it is further enriched with nougat grains.</i>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Cioccolato Gianduja 71% (Cioccolato fondente (Pasta di cacao, Zucchero di canna, Burro di cacao, emulsionante: Lecitina di soia , estratto di vaniglia); Pasta di nocciole Piemonte I.G.P. 25%); Cioccolato al latte (Zucchero, Burro di cacao, Latte in polvere, Pasta di cacao, Siero di latte in polvere, Lattosio , Emulsionante: Lecitina di soia , Aroma naturale vaniglia - Cacao min. nel gianduja 32%) Torrone Barbero 29% (Nocciola Piemonte I.G.P (50%), miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albume d' uovo , ostie (fecola di patate, acqua, olio d'oliva), vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais). Chocolate Gianduja 71% (Dark chocolate (Cocoa paste, Brown sugar, Cocoa butter, emulsifier: Soy lecithin, vanilla extract); Hazelnut paste Piemonte I.G.P. 25%; Milk chocolate (Sugar, Cocoa butter, Milk powder, Cocoa paste, Whey powder, Lactose, Emulsifier: Soy lecithin, Natural vanilla aroma - Cocoa min. in gianduja 32%) Nougat Barbero 29% (Hazelnut Piedmont I.G.P (50%), honey, sugar, glucose syrup, egg white, wafer (potato starch, water, olive oil), natural vanilla from Madagascar, corn starch).
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Contiene: Nocciole, latte, soia, uovo. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi). Contains: Hazelnut, milk, soya, egg. May contain: Other nuts (almonds, pistachio).
OGM GMO	Il prodotto non contiene OGM. <i>The product doesn't contain GMO</i>
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE <i>BACTERIOLOGICAL</i> <i>CHARACTERISTICS</i>	CBT/TCB: <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.
REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICOCHEMICAL</i>	Aw: < 0.70; Umidità/ <i>Humidity</i> : < 8%

<i>REQUIREMENTS</i>	
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL</i> <i>VALUES PER 100g</i>	Energia/Energy: 2329 kJ/556 kcal, Grassi/Fat: 36,9 g, di cui saturi/of which saturated: 12,1 g, Carboidrati/Carbohydrate: 46,9 g, di cui zuccheri/of which sugar: 43,6 g, Fibre/Fiber: 5,7 g, Proteine/Proteins: 6,4 g, Sale/Salt: 0,14 g.
STOCCAGGIO <i>STORAGE</i>	Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 18 mesi. Keep in a cool dry place. Storage temperature recommended: 15-18°C. <i>Shelf life 18 months.</i>

Rev. 0 del 25/06/2024

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl