

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	PISTACCHIOTTO <i>PISTACHIO PRALINE</i>		
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	PIST3G 3 Kg EAN: 8000813120300 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 24*22*12 cm x 3,17 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 15 Ct/pallet: 210	MELO150G 8*8*12 cm x 150g EAN: 8000813000237 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 26,5*35,5*23 cm x 3,97 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 15 Ct/pallet: 105	METALGP 11,5*5,5*16,5 cm x 150g EAN: 8000813941400 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 35*25*37 cm x 4,0 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 10 Ct/pallet: 40
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	I gianduiotti, sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduia. Pistacchiotto, il gianduiotto al pistacchio creato in collaborazione con la ditta Pariani. <i>The gianduiotti are a Piedmontese speciality made with a soft Gianduia cream. Pistacchiotto, the pistachio giandujotto created by the collaboration with the Pariani firm.</i>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), pasta di pistacchio 30%, burro di cacao, cioccolato extra fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia.) <i>White chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier: soya lecithin, natural flavor vanilla), pistachio paste 30%, cocoa butter, extra dark chocolate (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, natural flavor vanilla.)</i>		
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Contiene: Latte, soia, pistacchio. Può contenere: Frutta a guscio (nocciole, mandorle). Contains: Milk, soya, pistachio. May contain: Other nuts (hazelnut, almonds).		
OGM <i>GMO</i>	Il prodotto non contiene OGM. <i>The product doesn't contain GMO</i>		
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE <i>BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	CBT/TCB: <10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/Enterobacteria: <100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/coagulase-positive staphylococci: <100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: <1000 UFC/g; Muffe/Mould: <1000 UFC/g.		
REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS</i>	Aw: < 0.70; Umidità/Humidity: < 8%		
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	Energia/Energy: 2581 kJ/622 kcal, Grassi/Fat: 49 g, di cui acidi grassi saturi/of which saturates: 20,5 g, Carboidrati/Carbohydrate: 33 g, di cui zuccheri/of which sugar: 32 g, Proteine/Protein: 9,7 g, Sale/Salt: 0,25 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

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	GIANDUJOTTO <i>GIANDUJOTTO</i>		
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	GIANG 3 Kg EAN: 8000813120218 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 24*22*12 cm x 3,17 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 15 Ct/pallet: 210	GIAN150GL ø 8,5*10,6 cm x 150g EAN: TARIC: 18069019 Cartone (Ct): xx*xx*xx cm x x,xx Kg Pezzi/Ct: 18 Ct/strato: 9 Ct/pallet: 63	GIAN200 7,5*6,5*21 cm x 200g EAN: 8000813120010 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 33*19*15 cm x 3,50 Kg Pezzi/Ct: 16 Ct/strato: 14 Ct/pallet: 154
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	<p>I gianduiotti, sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduia. Barbero rivisita la ricetta tradizionale prevedendo una maggiore concentrazione di nocciola Piemonte I.G.P. e cacao, conferendo così un gusto più intenso e aromatico.</p> <p><i>The gianduiotti are a Piedmontese speciality made with a soft Gianduia cream. Barbero revisits the traditional recipe with a higher concentration of Piedmont hazelnut and cocoa, thus giving a taste more intense and aromatic.</i></p>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<p>Zucchero, nocciola Piemonte I.G.P. (25%), burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao. Emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale vaniglia. Cacao min. 32%.</p> <p><i>Sugar, Piedmont hazelnut (25%), cocoa butter, whole milk powder, cocoa paste. Emulsifier: soya lecithin, nat.flav.vanilla. Minimum cocoa 32%.</i></p>		
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	<p>Contiene: Nocciola, soia, latte. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi).</p> <p><i>Contains: Hazelnut, soya, milk. May contain: Other nuts (almonds, pistachio).</i></p>		
OGM <i>GMO</i>	<p>Il prodotto non contiene OGM</p> <p><i>The product doesn't contain GMO</i></p>		
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE <i>BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	<p>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.</p>		
REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICO-CHEMICAL</i>	<p>Aw: < 0,70; Umidità/<i>Humidity</i>: < 8%</p>		

<i>REQUIREMENTS</i>	
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	Energia/ <i>Energy</i> : 2368 kJ/568 kcal, Grassi/ <i>Fat</i> : 38 g, di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i> : 17 g, Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i> : 48 g, di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i> : 40 g, Proteine/ <i>Protein</i> : 8,6 g, Sale/ <i>Salt</i> : 0,18 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. 1 del 07/05/2021

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	GIANDUJOTTO FONDENTE <i>DARK GIANDUJOTTO</i>		
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	DARKG 3 Kg EAN: 8000813941103 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 24*22*12 cm x 3,17 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 15 Ct/pallet: 210	METALGF 11,5*5,5*16,5 cm x 150g EAN: 8000813941424 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 35*25*37 cm x 4,0 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 10 Ct/pallet: 40	
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	<p>I gianduiotti, sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduia. Barbero realizza la ricetta del giandujotto fondente una maggiore concentrazione di cioccolato fondente e cacao, conferendo così un gusto più intenso e aromatico</p> <p><i>The gianduiotti are a Piedmontese speciality made with a soft Gianduia cream. Barbero realizes the dark giandujotto recipe with a higher concentration of dark chocolate and cocoa, thus giving a taste more intense and aromatic.</i></p>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<p>Cioccolato fondente (Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, emulsionante: Lecitina di soia, estratto di vaniglia); Pasta di nocciole Piemonte I.G.P. 30%; Pasta di cacao (cacao min. 48,6%)</p> <p><i>Dark chocolate (Cocoa paste,sugar,cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, nat.flav.vanilla)Piedmont hazelnut 30%, cocoa paste (minimum cocoa 48,6%.)</i></p>		
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	<p>Contiene: Nocciola, soia, latte. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi).</p> <p><i>Contains: Hazelnut, soya, milk. May contain: Other nuts (almonds, pistachio).</i></p>		
OGM <i>GMO</i>	<p>Il prodotto non contiene OGM</p> <p><i>The product doesn't contain GMO</i></p>		
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE <i>BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	<p>CBT/TCB: <10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/Enterobacteria: <100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/coagulase-positive staphylococci: <100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: <1000 UFC/g; Muffe/Mould: <1000 UFC/g.</p>		
REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS</i>	<p>Aw: < 0.70;</p> <p>Umidità/Humidity: < 8%</p>		
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	<p>Energia/Energy: 2527 kJ/604 kcal, Grassi/Fat: 47,5 g, di cui acidi grassi saturi/of which saturates: 18,5 g, Carboidrati/Carbohydrate: 29,6 g, di cui zuccheri/of which sugar: 22,1 g, Proteine/Protein: 9,1 g, Sale/Salt: 0,0 g</p>		
STOCCAGGIO <i>STORAGE</i>	<p>Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 18 mesi.</p> <p>Keep in a cool dry place. Storage temperature recommended: 15-18°C. Shelf life 18 months.</p>		

Rev. 1 del 22/05/2023

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	CARAMELOTTO- GIANDUJOTTO AL CARAMELLO SALATO <i>CARAMELOTTO- SALTED CARAMEL GIANDUJOTTO</i>		
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	CARAMELG 3 Kg EAN: 8000813941202 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 24*22*12 cm x 3,17 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 15 Ct/pallet: 210	METALGC 11,5*5,5*16,5 cm x 150g EAN: 8000813941417 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 35*25*37 cm x 4,0 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 10 Ct/pallet: 40	
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	<p>I gianduiotti, sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduia. Barbero rivisita la ricetta tradizionale creando il giandujotto al caramello salato.</p> <p><i>The gianduiotti are a Piedmontese speciality made with a soft Gianduia cream. Barbero revisits the traditional recipe creating the recipe of the salted caramel giandujotto.</i></p>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<p>INGREDIENTI: Cioccolato bianco con caramello (Zucchero, burro di cacao, latte in polvere intero, caramello in polvere 1,5% (sciroppo di zucchero caramellato, maltodestrine), lattosio, emulsionante: lecitina di soia, sale, estratto di vaniglia naturale), Pasta di nocciola Piemonte I.G.P. 25%; sale. Cacao min 22%</p> <p><i>White caramel chocolate (Sugar, cocoa butter, whole milk powder, powder of caramel 1,5 % (caramelized sugar syrup, maltodextrin), lactose, emulsifier: soy lecithin, salt, natural vanilla extract), Piedmont hazelnut paste 25%; salt. (Min Cacao 22%)</i></p>		
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	<p>Contiene: Nocciola, soia, latte. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi).</p> <p><i>Contains: Hazelnut, soya, milk. May contain: Other nuts (almonds, pistachio).</i></p>		
OGM <i>GMO</i>	<p>Il prodotto non contiene OGM</p> <p><i>The product doesn't contain GMO</i></p>		
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE <i>BACTERIOLOGICAL</i> <i>CHARACTERISTICS</i>	<p>CBT/TCB: <10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/Enterobacteria: <100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/coagulase-positive staphylococci: <100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: <1000 UFC/g; Muffe/Mould: <1000 UFC/g.</p>		
REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICOCHEMICAL</i> <i>REQUIREMENTS</i>	<p>Aw: < 0,70; Umidità/Humidity: < 8%</p>		
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL</i> <i>VALUES PER 100g</i>	<p>Energia/Energy: 2450 kJ/585 kcal, Grassi/Fat: 41,6 g, di cui acidi grassi saturi/of which saturates: 17,5 g, Carboidrati/Carbohydrate: 44,7 g, di cui zuccheri/of which sugar: 42,1 g, Proteine/Protein: 6,3 g, Sale/Salt: 1,5 g</p>		
STOCCAGGIO	<p>Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 18 mesi.</p>		



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

Rev. 1 del 22/05/2023

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	TORRONJOTTO <i>NOUGAT GIANDUJOTTO</i>		
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	JOTG 3 Kg EAN: 8000813000213 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 24*22*12 cm x 3,17 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 15 Ct/pallet: 210	JOT150G 8*8*12 cm x 150g EAN: 8000813000367 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 26,5*35,5*23 cm x 3,97 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 15 Ct/pallet: 105	METALT 11,5*5,5*16,5 cm x 150g EAN: 8000813941417 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 35*25*37 cm x 4,0 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 10 Ct/pallet: 40
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	<p>I gianduiotti, sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduia. Il Torronjotto, è il primo gianduiotto al torrone.</p> <p><i>The gianduiotti are a Piedmontese speciality made with a soft Gianduia cream. Torronjotto, is the first nougat gianduiotto.</i></p>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<p>Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), torrone Barbero 17% (nocciola Piemonte I.G.P., miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albume d'uovo, ostie: fecola di patate, acqua, olio di oliva; vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais), pasta di nocciola Piemonte I.G.P., farina di nocciola Piemonte I.G.P.</p> <p><i>White chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier: soya lecithin, natural flavor vanilla), Barbero nougat 17% (Piedmont hazelnut, honey, sugar, glucose syrup, egg white, wafer: potato starch, water, olive oil; natural vanilla from Madagascar, corn starch), Piedmont hazelnut paste, Piedmont hazelnut powder.</i></p>		
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	<p>Contiene: Latte, soia, nocciola, uovo. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi).</p> <p><i>Contains: Milk, soya, hazelnut, egg. May contain: Other nuts (almonds, pistachio).</i></p>		
OGM <i>GMO</i>	<p>Il prodotto non contiene OGM.</p> <p><i>The product doesn't contain GMO</i></p>		
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE <i>BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	<p>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.</p>		
REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICO-CHEMICAL REQUIREMENTS</i>	<p>Aw: < 0,70; Umidità/<i>Humidity</i>: < 8%</p>		
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	<p>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</p>		



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