

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	NOCCIOLONE <i>GIANDUJA CHOCOLATE WITH PIEDMONT HAZELNUT</i>
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	6001G 5,5*23*3,5 cm x 260g EAN: 8000813060033 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 nocciole intere tostate. <i>The typical Piedmontese gianduja chocolate, obtained only from Piedmont hazelnuts, it is further enriched with whole roasted hazelnuts.</i>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Nocciola Piemonte I.G.P. 51% , zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, latte in polvere. Emulsionante: lecitina di soia , aroma naturale di vaniglia. Cacao min. 30% <i>Piedmont hazelnut 51%, sugar, cocoa mass, cocoa butter, dried milk. Emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavour. Min. Cocoa 30%</i>
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Contiene: Nocciole, latte, soia. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi). <i>Contains: Hazelnut, milk, soya. May contain: Other nuts (almonds, pistachio).</i>
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/ <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 REQUIREMENTS</i>	Aw: < 0,70; Umidità/Humidity: < 8%
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	Energia/Energy: 2368 kJ/568 kcal, Grassi/ <i>Fat:</i> 38 g, di cui saturi/ <i>of which saturated:</i> 17 g, Carboidrati/ <i>Carbohydrate:</i> 48 g, di cui zuccheri/ <i>of which sugar:</i> 46 g, Proteine/ <i>Proteins:</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. <i>Keep in a cool dry place. Storage temperature recommended: 15-18°C. Shelf life 18 months.</i>

Rev. 0 del 10/09/2019

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	NOCCIOLONE FONDENTE <i>EXTRA DARK CIOCCOLATE WITH PIEDMONT HAZELNUT</i>
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	6001GF 5,5*23*3,5 cm x 260g EAN: 8000813000916 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>	<p>Il tradizionale cioccolato Barbero incontra le nocciole intere del Piemonte: ne nasce un cioccolato che contiene tutto il sapore del territorio astigiano, un sapore pieno, intenso, rotondo. Questo cioccolato contiene un'altissima percentuale di nocciole.</p> <p><i>The traditional Barbero chocolate meets whole hazelnuts from Piedmont: the result is a chocolate which contains all the flavour of the Asti area, a full flavour, intense, round. This chocolate contain a high percentage of hazelnuts.</i></p>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<p>Cioccolato extra fondente 67% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, burro anidro. Emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao min. 60%), Nocciola Piemonte I.G.P. 33%.</p> <p><i>Extra dark chocolate 67% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, anhydrous butter. Emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavour. Min. cocoa 60%), Piedmont hazelnut 33%.</i></p>
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	<p>Contiene: Nocciole, latte, soia. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi).</p> <p><i>Contains: Hazelnut, milk, soya. 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>PHYSICO-CHEMICAL 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: 2413 kJ/581 kcal, Grassi/Fat: 42 g, di cui saturi/of which saturated: 15 g, Carboidrati/Carbohydrate: 38 g, di cui zuccheri/of which sugar: 32 g, Proteine/Proteins: 8,4 g, Sale/Salt: 0 g</p>



STOCCAGGIO

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

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

Rev. 0 del 10/09/2019

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl