

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	CIOCCOLATO FONDENTE CON NOCCIOLA PIEMONTE IGP <i>EXTRA DARK CHOCOLATE WITH PIEDMONT HAZELNUT</i>
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	NOCCF 2,5* 11,5* 11,5 cm x 120g EAN: 8000813060026 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 25* 25* 13 cm x 2,72 Kg Pezzi/Ct: 18 Ct/strato: 15 Ct/pallet: 195
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	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. <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>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	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%. <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>
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>PHYSICO-CHEMICAL REQUIREMENTS</i>	Aw: < 0.70; Umidità/ <i>Humidity:</i> < 8%
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	Energia/ <i>Energy:</i> 2413 kJ/581 kcal, Grassi/ <i>Fat:</i> 42 g, di cui saturi/ <i>of which saturated:</i> 15 g, Carboidrati/ <i>Carbohydrate:</i> 38 g, di cui zuccheri/ <i>of which sugar:</i> 32 g, Proteine/ <i>Proteins:</i> 8,4 g, Sale/ <i>Salt:</i> 0 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 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>	CIOCCOLATO AL LATTE CON NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P. <i>MILK CHOCOLATE WITH PIEDMONT HAZELNUT</i>
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	NOCCL 2,5* 11,5* 11,5 cm x 120g EAN: 8000813060040 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 25* 25* 13 cm x 2,72 Kg Pezzi/Ct: 18 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 finissimo al latte 67% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao. Emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao min. 30%), Nocciola Piemonte I.G.P. 33%.</p> <p><i>Fine milk chocolate 67% (sugar, cocoa butter, dried whole milk, cocoa mass. Emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavour. Min. cocoa 30%), 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: 2460 kJ/591 kcal, Grassi/Fat: 41 g, di cui saturi/of which saturated: 15 g, Carboidrati/Carbohydrate: 44 g, di cui zuccheri/of which sugar: 39 g, Proteine/Proteins: 9,2 g, Sale/Salt: 0,10 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 09/09/2019

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	CIOCCOLATO AL GIANDUJA CON NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P. <i>GIANDUJA CHOCOLATE WITH PIEDMONT HAZELNUT</i>
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	NOCCG 2,5* 11,5* 11,5 cm x 120g EAN: 8000813060057 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 25* 25* 13 cm x 2,72 Kg Pezzi/Ct: 18 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>Nocciola Piemonte I.G.P. 55%, zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, latte in polvere. Emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao min. 30%</p> <p><i>Piedmont hazelnut 55%, sugar, cocoa mass, cocoa butter, dried milk. Emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavour. Min. Cocoa 30%</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>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: 2368 kJ/568 kcal, Grassi/Fat: 38 g, di cui saturi/of which saturated: 17 g, Carboidrati/Carbohydrate: 48 g, di cui zuccheri/of which sugar: 46 g, Proteine/Proteins: 8,6 g, Sale/Salt: 0,18 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 09/09/2019

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl