



Scheda tecnica prodotto finito

AMARETTI MORBIDI AL CACAO



“Senza glutine - Gluten free”

INGREDIENTI/ INGREDIENTS/ INGRÉDIENTS/ ZUTATEN:

AMARETTI MORBIDI AL CACAO Prodotto da forno

Ingredienti: Zucchero, **Mandorle** dolci e amare 43%, Albume d'**uovo**, Cacao sgr. 5%, Miele, Agente lievitante (Carbonato acido d'ammonio), Conservante: acido sorbico. Può contenere tracce di **soia, latte, nocciole**.

SOFT AMARETTI WITH COCOA Baked goods

Ingredients: Sugar, Sweet and bitter **almonds** 43%, **Egg white**, Cocoa 5%, Honey, Raising agent (Ammonium carbonate), Preservative: Sorbic acid. May contain traces of **Soy, Milk, Hazelnuts**.

AMARETTI MOELLEUX AU CACAO Produit de pâtisserie cuit au four.

Ingrédients: Sucre, **Amandes** douces et amères 43%, Blanc d'**oeuf**, Cacao 5%, Miel, Poudre à lever (Bicarbonate d'ammonium), Agent conservateur: Acide sorbique. Peut contenir traces de **Soya, Lait, Noisettes**.

WEICHE AMARETTI MIT KAKAO Backwaren.

Zutaten: Zucker, Süß-und Bitter**mandeln** 43%, **Eiweiss**, Kakao 5%, Honig, Backtriebmittel (Hirschhornsalz), Konservierungsmittel: Sorbinsäure. Kann Spuren von **Soya, Milch, Haselnuße** enthalten.

Allergeni scritti in grassetto / Allergens in bold.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E MODALITÀ DI LAVORAZIONE

Gli Amaretti al Cacao sono il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione artigianale di un impasto a base di ottime materie prime tra cui mandorle, albume, zucchero, cacao, miele; manualmente vengono formati i dolcetti e di seguito cotti in forno. Successivamente vengono confezionati.



Prodotto e confezionato in Italia
Produced and packaged in Italy
Produit et conditionné en Italie
Hergestellt und Verpackt in Italien.

PESO NETTO- WEIGHT: 250g – 8.8 oz

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto
Keep in a cool and dry place
Conserver au sec et au frais
Kühl und trocken lagern.

Da consumarsi preferibilmente entro il
Best before
A consommer de préférence avant
Mindestens haltbar bis

SHELF LIFE: 6 MESI - 6 MONTHS

TRASPORTO

CONSIGLI PER IL TRASPORTO E LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

TEMPERATURA CONTROLLATA CHE NON SUPERI 18° / 20°C -UMIDITA' NON SUPERIORE AL 70%. KEEP AT A STABLE TEMPERATURE (18°-20° C) AND IN A COOL AND DRY PLACE (HUMIDITY NOT OVER 70%).

CONFEZIONAMENTO:

Prodotti usati per il confezionamento del prodotto / **Packaging materials:**

-) **Incarto primario** (a contatto con il prodotto) / **Primary packaging** (in contact with the product):

OPP Polipropilene trasparente bilaccato acrilico – PVdC / Transparent polypropylene acrylic - PVdC

Vassoio: HIPS Polistirolo-butadiene / Tray: HIPS Polystyrene

-) **Incarto secondario** / **Secondary packaging:**

Confezione di cartone / Rigid paper box.

-) **Imballo esterno** / **Exterior packaging:**

L'imballo esterno è costituito da cartone ondulato micro marrone / Internal-wavy brown carton



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION / DÉCLARATION NUTRITIONELLE / NÄHRWERTDEKLARATION

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionelle / Nährwertdeklaration100g		
Componente	U.M.	In 100 g
Energia / Energy / Énergie / Energie	Kcal	450
	Kjoule	1890
Grassi / Fats / Lipides / Fett	g	24
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturé / davon gesättigte Fettsäuren	g	2,3
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate	g	52
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre / davon Zucker	g	40
Proteine / Proteins / Protéines / Eiweiss	g	10
Sale / Salt / Sel / Salz	g	0

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ MASSIMA	9%
------------------------	-----------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	DOLCE CON RETROGUSTO DI MANDORLA AMARA E CACAO.
CONSISTENZA	MORBIDA
FORMA	LIEVEMENTE CILINDRICA, ROTONDEGGIANTE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CMT	<100.000 UFC/G
LIEVI TI	<1000 UFC/G
MUFFE	<1000 UFC/G
SPORE AEROBIE	NR