



Scheda tecnica prodotto finito

PANFORTE CIOCCOLATO



INGREDIENTI/ INGREDIENTS/ INGRÉDIENTS/ ZUTATEN:

PANFORTE CIOCCOLATO Prodotto da forno

Ingredienti: **Mandorle**, Scorze di arancia candita (Frutta, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Saccarosio, Acidificante: acido citrico), Zucchero, Farina di **grano** tenero "0", Cioccolato fondente 9% (Cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), Miele, **Nocciole**, Miscela di spezie, Ostie (Fecola di patate), Aromi.

Può contenere tracce di **soia, noci e latte**.

ALMOND CAKE WITH CHOCOLATE Baked goods

Ingredients: **Almonds**, Candied orange peels (Fruit, Glucose-fructose syrup, Sucrose, Acidulant: citric acid), Sugar, **Wheat** flour, Mild Bitter chocolate 9% (Cocoa, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier: sunflower lecithin, Vanilla natural flavoring), Honey, **Hazelnuts**, Mixed spices, Wafer (Potato starch), Flavours. May contain traces of **Soy, Walnuts** and **Milk**.

GÂTEAU AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT Produit de pâtisserie cuit au four.

Ingrédients: **Amandes**, Écorces d'orange confite (Fruit, Glucose-fructose sirop, Saccharose, Acidifiant: acide citrique), Sucre, Farine de **blé**, Chocolat fondant 9% (Cacao, Sucre, Beurre de cacao, Emulsifiant: lécithine de tournesol, Arôme naturel de vanille), Miel, **Noisettes**, Mélange d'épices, Hostie (Fecule de pomme de terre), Arômes. Peut contenir traces de **Soya, Noix** et **Lait**.

KUCHEN MIT MANDELN UND SCHOKOLADE Backwaren

Zutaten: **Mandeln**, Kandierte Orangenschalen (Obst, Glukose-Fruktose-Sirup, Saccharose, Sauerungsmittel: Zitronensaure), Zucker, **Weizenmehl**, Schmelzschokolade 9% (Kakao, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblume-lecithin, natürliches Aroma: Vanille), Honig, **Haselnuße**, Gewürzgemischt, Oblaten (Kartoffelstärke), Aromen. Kann Spuren von **Soya, Walnuße** und **Milch** enthalten.



Allergeni in grassetto / Allergens in bold

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E MODALITÀ DI LAVORAZIONE

Il Panforte al cioccolato è il prodotto dolciario artigianale, ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di ottime materie prime tra cui farina, frutta candita, frutta secca, cioccolato, zuccheri, miele e spezie. Infine, viene incartato manualmente uno ad uno.

Prodotto e confezionato in Italia

Produced and packaged in Italy

Produit et conditionné en Italie

Hergestellt und Verpackt in Italien.

PESO NETTO- WEIGHT: 100g - 3.5 oz. 250g – 8.8 oz 450g – 15.8oz 4200g – 147.8oz.

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: 8 MESI - 8 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:**

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

Fasce – Materiale/ **Wrapping material:**



Carta di pura cellulosa stampata esternamente / **Printed-externally cellulose paper.**

Poliestere MET 12µ+politene 50µ / polyester + polythene (LAMINEX / PETMET + PE)

Incarto secondario / Secondary packaging: Carta paraffinata satinata / **Smooth wax paper**

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	457
	Kjoule	1912
Grassi / Fats / Lipides / Fett	g	23,7
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturé / davon gesättigte Fettsäuren	g	3,7
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate	g	51,9
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre / davon Zucker	g	41,2
Proteine / Proteins / Protéines / Eiweiss	g	9,1
Sale / Salt / Sel / Salz	g	0,7

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ MASSIMA	15%
------------------------	------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	DOLCE CON RETROGUSTO DI FRUTTA CANDITA, FRUTTA SECCA, CIOCCOLATO ED UN SENTORE LEGGERO DI SPEZIE
CONSISTENZA	PASTOSA, MODERATAMENTE RESISTENTE AL TAGLIO
FORMA	TONDA SUPERFICIE MOSSA E IRREGOLARE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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