

SCHEDA 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>	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 <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>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	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%) <i>Dark chocolate (Cocoa paste, sugar, cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, nat. flav. vanilla) Piedmont hazelnut 30%, cocoa paste (minimum cocoa 48,6%).</i>		
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Contiene: Nocciola, soia. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi) e uova. Contains: Hazelnut, soy. May contain: Other nuts (almonds, pistachio) and eggs.		
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>PHYSICO-CHEMICAL REQUIREMENTS</i>	Aw: < 0,70; Umidità/Humidity: < 8%		
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	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		
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. Shelf life 18 months.		

Rev. 1 del 20/01/2025

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl