

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODUCT NAME	TORRONCINI FRIABILI ALLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. CRUMBLY TORRONCINI WITH PIEDMONT HAZELNUT		
PRODOTTO PRODUCTS	TORRG 3 Kg EAN: 8000813011998 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 34*26*18 x 3,30 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 10 Ct/pallet: 90	200TORRG 9,5*6,5*28 cm x 200g EAN: 8000813040349 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 34*25*21 cm x 3,50 Kg Pezzi/Ct: 15 Ct/strato: 10 Ct/pallet: 80	METT 10*13,5*5 x 100g EAN: 8000813011097 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 29*24*22 cm x 4,20 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 13 Ct/pallet: 104
	METART1 14*10*4,5 cm x 100g EAN: 8000813011219 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 28*28*21 Pezzi/Ct: 24 Ct/strato: 12 Ct/pallet: 72		
PRESENTAZIONE DESCRIPTION	Torrone friabile artigianale con nocciole Piemonte scelte a mano, prodotto con una ricetta che risale al lontano 1883. Il torrone è privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d’uovo. Viene cotto in caldaie a vapore per circa sette ore, modellato e tagliato in piccole porzioni; i torroncini vengono poi lasciati raffreddare e incartati singolarmente. <i>Handcrafted crumbly torrone with Piedmontese hazelnuts selected by hand, made according to an original recipe which dates back from 1883. It is made of egg whites and is steamed for about 7 hours, shaped, cut into small parts, cooled and wrapped one by one.</i>		
INGREDIENTI INGREDIENTS	Nocciola Piemonte I.G.P. (45%) , miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albume d’uovo, ostie (fecola di patate, acqua, olio di girasole), vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais. <i>Piedmont hazelnut (45%), honey, sugar, glucose syrup, egg white, wafer (potato starch, water, sunflower oil), natural vanilla from Madagascar, corn starch.</i>		
ALLERGENI ALLERGENS	Contiene: Nocciole, uovo. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi). SENZA GLUTINE <i>Contains: Hazelnut, egg. May contain: Other nuts (almonds, pistachio). GLUTEN FREE.</i>		
OGM GMO	Il prodotto non contiene OGM. <i>The product doesn’t contain GMO</i>		
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS	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/ <i>Humidity</i> : < 8%
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	Energia/ <i>Energy</i> : 2197 kJ/526 kcal, Grassi/ <i>Fat</i> : 30 g, di cui saturi/ <i>of which saturated</i> : 3,0 g, Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i> : 56 g, di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i> : 53 g, Fibre/ <i>Fiber</i> : 3,0 g, Proteine/ <i>Proteins</i> : 6,5 g, Sale/ <i>Salt</i> : 0,23 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. <i>Shelf life 18 months.</i>

Rev. 1 del 11/01/2021

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl