

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	TARTUFI DOLCI MISTI <i>MIXED SWEET TRUFFLE</i>	
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	TART150G 9*7*21 cm x 150g EAN: 8000813140681 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 33*19*15 cm x 2,00 Kg Pezzi/Ct: 12 Ct/strato: 14 Ct/pallet: 154	METTA 10*13,5*5 x 130g EAN: 8000813011189 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 29*24*22 cm x 3,20 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 13 Ct/pallet: 104
	TAR SOLO GRUÈ DI CACAO / COCOA GRAINS ONLY 3 Kg EAN: 8000813140612 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 33*19*15 cm x 3,17 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 14 Ct/pallet: 154	TART SOLO TORRONE / NOUGAT ONLY 3 Kg EAN: 8000813140629 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 33*19*15 cm x 3,17 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 14 Ct/pallet: 154
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	Prodotti con nocciola Piemonte I.G.P. e cioccolato della migliore qualità. Grazie alla ricca quantità di pasta di nocciola, si ottiene una morbida pralina con granella di torrone all'interno ed un'altra con grani di cacao. Il tartufo viene spolverato di cacao per terminare la preparazione. <i>The truffle are produced with Piedmont hazelnut and the best quality chocolate. Thanks to the high quality of hazelnut paste, the result is a soft praline with torrone grains inside and another with cocoa grains. The truffle is then dusted with cocoa to finish its preparation.</i>	
INGREDIENTI	INGREDIENTI TARTUFO DOLCE TORRONE: Cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), granella di torrone Barbero 17% (nocciola Piemonte I.G.P, miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albume d'uovo, ostie - fecola di patate, acqua, olio di girasole - vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais), zucchero, pasta di nocciola Piemonte I.G.P, granella di nocciola Piemonte I.G.P, cacao in polvere. INGREDIENTI TARTUFO DOLCE GRUÈ DI CACAO: Cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), zucchero, pasta di nocciola Piemonte I.G.P., granella di nocciola Piemonte I.G.P, gruè di cacao 5%, cacao in polvere.	

INGREDIENTS	INGREDIENTS SWEET TORRONE TRUFFLE: Dark chocolate (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: <i>soya</i> lecithin, natural flavour vanilla), Barbero torrone grains 17% (Piedmont hazelnut , honey, sugar, glucose syrup, egg white, wafer - potato starch, water, sunflower oil - natural vanilla from Madagascar, corn starch), sugar, Piedmont hazelnut paste, Piedmont hazelnut grains, cocoa powder. INGREDIENTS SWEET TRUFFLE WITH COCOA GRAINS: Dark chocolate (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: <i>soja</i> lecithin, natural flavour vanilla), sugar, Piedmont hazelnut paste, Piedmont hazelnut grains, cocoa grains 5%, cocoa powder.
ALLERGENI ALLERGENS	Contiene: Nocciola, soia, uovo. Può contenere: Altra frutta a guscio (mandorle, pistacchi), glutine, arachidi, latte, uova. Contains: Hazelnut, soya, egg. May contain: Other nuts (almond, pistachio), gluten, peanut, milk, egg.
OGM GMO	Il prodotto non contiene OGM. The product doesn't contain GMO
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS	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 PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS	Aw: < 0.70; Umidità/Humidity: < 8%
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g NUTRITIONAL VALUES PER 100g	Energia/Energy: 2278 kJ/546 kcal, Grassi/Fat: 33 g, di cui acidi grassi saturi/of which saturates: 12 g, Carboidrati/Carbohydrate: 54 g, di cui zuccheri/of which sugar: 50 g, Proteine/Protein: 5,8 g, Sale/Salt: 0,02 g
STOCCAGGIO STORAGE	Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 15 mesi. Keep in a cool dry place. Storage temperature recommended: 15-18°C. Shelf life 15 months.

Rev. 1 del 31/10/2023

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl