



CANTINE G. S. BERNABEI



Bauletto Legno (varie Fantasie)

Offella Cometti Flamigni gr.500-Mandorlato di Cologna Veneta Garzotto gr.90-Spumante Metodo Classico Trento DOC Levi Extra Brut cl.0.75(**Contiene Solfiti**)-Latta Biscotti al Burro gr.150-Busta Risotto allo Zafferano Zangirolami gr.180-Scatola Cremini assortiti Baratti Milano gr.230-Sacchetto Chicche (meringhe ricoperte di cioccolato) Dulcinea gr.150-Parmiggiano Reggiano 24 mesi (sotto vuoto)Gavasetto gr.500 circa-Sacchetto Taralli al Basilico Terre dei Trulli gr.230-Sacchetto Lenticchie dell'Umbria gr.400.

Cantine G.S. Bernabei di Mauro e Bianca Bernabei snc

Via Montegrotto, 75 – 35031 Abano Terme (PD) P.iva e C.Fisc. 04012880284

Tel. 049 793970 Fax 049 89 10 400

info@cantinebernabei.com

 <i>Dal 1930</i>	SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SHEET	Rev. [0] del [05/2024] Rev. [0] dated [05/2024]
	OFFELLA OFFELLA	Pagina 1 di 3 Page 1 of 3

NOME PRODOTTO <i>PRODUCT NAME</i>	OFFELLA <i>OFFELLA</i>
PESO UNITARIO <i>UNIT WEIGHT</i>	750 g
Descrizione del prodotto <i>Product description</i>	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con granella di amaretto e di mandorle. <i>Natural leavened product with amaretto and almond grains.</i>

Ingredienti <i>Ingredients</i>	<p>Farina di grano, burro (latte), uova fresche, zucchero, granella di amaretto 6% (zucchero, mandorle d'albicocca 1,2% sul prodotto finito, albume d'uovo, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio; aroma naturale), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; latte fresco intero pastorizzato, lievito naturale (farina di grano, acqua), granella di mandorle 2%, tuorlo d'uovo fresco, sale, aromi. Ingredienti bustina di zucchero a velo (5%): zucchero, amido di grano, aromi.</p> <p>Può contenere nocciole, pistacchi, noci di acagiù, soia, senape.</p> <p><i>Wheat flour, butter (milk), fresh eggs, sugar, amaretto grains 6% (sugar, apricot kernels 1,2% on the finished product, egg white, raising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate; natural flavouring), emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; fresh pasteurized whole milk, natural yeast (wheat flour, water), almonds grains 2%, fresh egg yolk, salt, flavourings.</i></p> <p><i>Ingredients of icing sugar packet (5%): sugar, wheat starch, flavourings.</i></p> <p><i>Allergen Advice: for allergens, see ingredients in bold.</i></p> <p><i>May contain hazelnuts, pistachio nuts, cashews, soy, mustard.</i></p>
--	---

Il tuorlo d'uovo dell'impasto e l'albume d'uovo della glassa derivano da uova di galline allevate a terra di categoria A.
Egg yolk used in the dough and egg white used in the icing are from category A eggs laid by free-range hens.

Valori nutrizionali medi per 100 g <i>Average nutritional values per 100 g</i>	
Energia / <i>Energy</i>	1665 kJ / 398 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	19 g
di cui: acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	12 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	49 g
di cui: zuccheri / <i>of which sugars</i>	25 g
Fibre / <i>Fibre</i>	1,5 g
Proteine / <i>Protein</i>	6,9 g
Sale / <i>Salt</i>	0,55 g

Profilo microbiologico <i>Microbiological profile</i>	PARAMETRO	Limiti
	<i>Parameter</i>	<i>Limits</i>
	Carica batterica totale	$\leq 10^6$ UFC/g
	<i>Enterobacteriaceae</i>	$< 10^4$ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	$< 10^2$ UFC/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	$< 10^4$ UFC/g
	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	$< 10^4$ UFC/g
	Muffe	$\leq 10^4$ UFC/g
	Lieviti	$\leq 10^4$ UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g	

Shelf life	Termine Minimo di Conservazione: 240 giorni dalla data di produzione. <i>Minimum Durability Date: 240 days from the production date.</i>
-------------------	---

Modalità di conservazione	Conservare in ambiente fresco ed asciutto nella sua confezione originale, non esporre ai raggi del sole. <i>Store in a cool, dry place in its original packaging, do not expose to sunlight.</i>
----------------------------------	---

Altre informazioni	Prodotto soggetto a calo peso. Il peso determinato alla produzione è comprensivo della bustina di zucchero a velo. <i>Product subject to natural decline in weight. The weight determined at production includes the sachet of icing sugar.</i>
---------------------------	--

Trasporto	Veicoli o containers devono essere puliti e in buone condizioni sia internamente che esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare. <i>Vehicles or containers used must be clean and in good condition internally and externally. Product should not be transported with no-food compatible materials.</i>
------------------	--

Modalità di consumo	Il prodotto può essere consumato tal quale, ma per restituirgli la sua naturale sofficità, si consiglia di tenerlo per qualche ora prima del consumo in un ambiente caldo o vicino a una fonte di calore. Dopo l'apertura deve essere conservato chiuso nella confezione originale. Consumare entro 5/7 giorni dall'apertura. <i>The product can be consumed as such, but to return to its natural softness, it is advisable to keep it warm for a few hours before consumption. After opening, the product should be stored closed in the original packaging. Consume within 5/7 days after opening.</i>
----------------------------	--

Materiali imballo primario <i>Primary packaging materials</i>	Polipropilene chiuso meccanicamente con laccetto con anima di metallo. <i>Polypropylene mechanically closed with metal core.</i>
Destinazione d'uso <i>Intended use</i>	Il prodotto non può essere consumato dalle persone con allergie e intolleranze a latte e derivati, uovo e derivati, grano (glutine), senape, soia, frutta a guscio (nocciole, mandorle, pistacchi, noci di acagiù) e derivati. <i>The product cannot be consumed by people with allergies and intolerances to milk and dairy products, egg and derivatives, wheat (gluten), mustard, soy, nuts (hazelnuts, almonds, pistachio nuts, cashews) and derivatives.</i>
Dichiarazione HACCP <i>HACCP statement</i>	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. <i>This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.</i>
Dichiarazione OGM <i>OGM statement</i>	In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo attualmente o che Vi forniremo in futuro sono conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura). <i>We confirm that for the product here in object is NOT derived from genetically modified raw material. None additives or processing aids are used, which may result from GMO.</i>
Dichiarazione radiazioni ionizzanti <i>Ionizing radiation statement</i>	Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. <i>We confirm that the product here in object was not treated with ionizing radiation energy. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.</i>
Dichiarazione conformità imballo primario <i>Primary packaging declaration of conformity</i>	Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. <i>The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.</i>



Garzotto Rocco & Figlio s.r.l.

Capitale Sociale € 17.160,00 int. vers.
PREMIATA FABBRICA MANDORLATO
Reg. Imprese di VERONA n. 6771
REA di VERONA n. 17644
Via P. Mabil, 1
37044 COLOGNA VENETA (VR)
Tel. 0442 85162 - Fax 0442 411566
COD. FISC. e PART. IVA 00206860231



www.garzottorocco.com
e-mail: garzottorocco@garzottorocco.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO cod. C1 Stecca in cellophane Mand. classico gr.100 netto

- 1) Denominazione di vendita
- 2) Marchio
- 3) Cod. EAN
- 4) Forma e dimensioni del prodotto
- 5) Colore
- 6) Sapore
- 7) Consistenza
- 8) Odore
- 9) Caratteristiche nutrizionali
- 10) Peso netto
- 11) Tipo e materiale di confezionamento
- 12) Modalità di confezionamento
- 13) Lotto
- 14) Self Life (conservabilità)
- 15) Modalità di conservazione
- 16) Modalità di trasporto
- 17) Numero di confezioni per collo
- 18) Tipo di materiale per collo
- 19) Etichettatura
- 20) Data scadenza

Scatola Mandorlato Classico
Garzotto Rocco & Figlio srl
8033254060355
Stecca
Paglierino
Dolce
Friabile
Gradevole
///
gr. 100
Cellophane
Cellophane termosaldato + cartone
Impresso sul cartone
1 anno circa
Luogo fresco ed asciutto
Con nostro mezzo / corriere
Confezioni da 30/100 pz
Cartone
Impressa su ogni singola confezione
Impressa su ogni singola confezione



Produttore Jacobsen

Ingredienti Farina di FRUMENTO , zucchero, grassi vegetali (olio di palma, olio di colza), BURRO 2,5%, cocco disidratato, aroma naturale, sale, destrosio, lievito (bicarbonato di ammonio)aroma naturale di vaniglia

Diverse varianti di confezioni

Valori Nutrizionali **Valori medi per gr. 100 di prodotto:**

Energia 477 kcal

Grassi gr. 23

di cui saturi gr. 11

Carboidrati gr. 62

di cui zuccheri gr. 25

Proteine gr. 5,2

Sale gr. 0,27





SCHEDA TECNICA

COD. LV05017

RISOTTO CON ZAFFERANO

Rev. 01 del
15/01/2018

Prodotto	Risotto con Zafferano	glutine <20ppm	
Certificazione	Prodotto non certificato biologico		
Destinazione:	Grande e Piccola Distribuzione, ristorazione		
Utilizzo del prodotto:	Pronto per il consumo, previa cottura		
Confezionamento:	Sacchetti in pellicola ad uso alimentare, atmosfera protettiva		
Conservabilità e requisiti per la conservazione:	Temperatura prodotto: Max + 18°C Conservare in luogo fresco e asciutto Tenere lontano da fonti dirette di luce o calore		
Data di scadenza:	Determinata sulla base della scadenza delle materie prime		
Shelf life:	24 mesi		
Tipologia di mercato:	Mercato nazionale/Internazionale		
Istruzioni di etichetta dati minimi:	Denominazione di vendita lotto di confezionamento consigli per la preparazione modalità di conservazione Peso nome e indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento TMC espresso in [giorno mese anno] preceduto dall'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro"	elenco ingredienti valori nutrizionali	
Allergeni	Nel prodotto	Nella linea di produzione	Nello stabilimento di stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e altri prodotti derivati.	N	N	N
Crostacei e prodotti derivati	N	N	N
Uova e prodotti derivati	N	N	N
Pesce e prodotti derivati	N	N	N
Arachidi e prodotti derivati	N	N	N
Soia e Prodotti derivati	N	Y	Y
Latte e prodotti derivati	N	N	N
Sedano, Senape e Lupino (e prodotti a base di)	Y	Y	Y
Frutta secca in guscio e derivati, mandorla, nocciola, noce, pistacchio	N	N	N
Semi di sesamo e prodotti derivati	N	Y	Y
Mostarda e prodotti derivati	N	N	N
Biossido di zolfo e solfiti a contrazioni >10mg/kg o mg/l espressi come SO ₂ .	N	N	N

	SCHEDA TECNICA	COD. LV05017
	RISOTTO CON ZAFFERANO	Rev. 01 del 15/01/2018

Glutammato	Non contiene Glutammato		
Conservanti	Non contiene Conservanti		
Radiazioni	Non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti		
OGM	Il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati. L'azienda non utilizza OGM nella sua produzione		
Imballi/confezioni	Sacchetti in pellicola ad uso alimentare, atmosfera protettiva Confezione singola		
Pesticidi	Il prodotto è conforme alle leggi CE: - regolamento 396/2005 e successivi aggiornamenti e modifiche		
Metalli Pesanti	Il prodotto è conforme alle leggi CE: - regolamento 1881/2006 / CE e successivi aggiornamenti e i cambiamenti		
Micotossine	Il prodotto è conforme alle leggi CE: - regolamento 1881/2006 / CE modificato dal regolamento 105/2010		
Valori Nutrizionali per 100g di prodotto		Valori Microbiologici	Valori Chimico fisici
Carboidrati	76.6 g	Salmonella	assente /25g
Di cui Zuccheri	0,3 g	S.Aureus	<10 UFC/g
Proteine	6,8 g	B.Cereus	<10 ² UFC/g
Grassi	1,2 g	Lieviti	<10 ² UFC/g
Di cui Saturi	0,3 g	Muffe	<10 ² UFC/g
Fibre	0.9 g		
Sale	2,0 g		
Valore energetico	347 kcal		
Valore energetico	1473 kJ		
Ingredienti: Riso Carnaroli (93%), brodo vegetale granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (carota, cipolla, sedano, prezzemolo), olio di girasole, aroma naturali vegetali, spezie), zafferano in polvere (0.04%).			

N.B Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi

 Baratti&Milano Srl	SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET	ST 01 - Rev.0 del 06/2023
	Confezione cioccolatini finissimi assortiti <i>Assorted fine chocolates box</i>	Emesso da Assicurazione Qualità <i>Prepared by Quality Assurance</i>

Informazioni generali <i>General information</i>	
Denominazione legale <i>Legal name</i>	Praline di cioccolato assortite <i>Assorted chocolate pralines</i>
Codice articolo <i>Article code</i>	4442
Codice EAN articolo <i>Article EAN code</i>	8007692044420
Codice EAN confezione <i>Cartons EAN code</i>	8007692944423

Ingredienti <i>Ingredients</i>
<p>Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, latte intero in polvere, grasso vegetale (cocco, burro di cacao, girasole, oliva), nocciole, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale. Può contenere tracce di mandorle e pistacchi. Senza glutine.</p> <p><i>Sugar, cocoa mass, cocoa butter, whole milk powder, vegetable fat (coconut, cocoa butter, sunflower, olive), hazelnuts, emulsifier: soya lecithin, natural flavouring. May contain traces of almonds and pistachios. Gluten free.</i></p>

Valori nutrizionali per 100g di prodotto <i>Average nutritional values for 100g of product</i>	
Valore energetico (kJ) <i>Energy value (kJ)</i>	2481
Valore energetico (kcal) <i>Energy value (kcal)</i>	597
Grassi (g) <i>Fat (g)</i>	42,7
di cui acidi grassi saturi (g) <i>of which saturated (g)</i>	21,7
Carboidrati (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	44,3
di cui zuccheri (g) <i>of which sugars (g)</i>	41,5
Proteine (g) <i>Protein (g)</i>	7
Sale (g) <i>Salt (g)</i>	0,1



Baratti&Milano Srl

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

ST 01 - Rev.0
del 06/2023

Confezione cioccolatini finissimi assortiti
Assorted fine chocolates box

Emesso da
Assicurazione Qualità
*Prepared by Quality
Assurance*

Lista allergeni <i>Allergens list</i>		Presenza <i>Presence</i>	Possibile contaminazione crociata <i>Possible cross contamination</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof</i>	-	-
Uova e prodotti a base di uova	<i>Egg and products thereof</i>	-	-
Soia e prodotti a base di soia	<i>Soya and products thereof</i>	X	-
Latte e prodotti a base di latte	<i>Milk and products thereof</i>	X	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<i>Peanuts and products thereof</i>	-	-
Pistacchi (Pistacia vera)	<i>Pistachios (Pistacia vera)</i>	-	X
Nocciole (Corylus avellana)	<i>Hazelnuts (Corylus avellana)</i>	X	-
Mandorle (Amigdalus communis L.)	<i>Almonds (Amigdalus communis L.)</i>	-	X
Altra frutta a guscio, cioè noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	<i>Other nuts, namely common walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium Occidentale), pecans (Carya illinoiesis), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), Queensland walnuts (Macadamia ternifolia) and products thereof</i>	-	-
Senape e prodotti a base di senape	<i>Mustard and products thereof</i>	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg	<i>Sulphur dioxide and sulphites with concentration >10 mg/kg</i>	-	-

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Transport and storage conditions

Mantenere in luogo fresco, asciutto e lontano da odori

Keep in a cool, dry and odourless place

Temperatura

Temperature

min 12°C max 20°C

Umidità relativa

Relative humidity

max 65%

TMC

Durability

12 mesi
12 months

Peso netto confezione

Net weight

230 g

Numero confezioni per cartone

Number of products in 1 carton

8

Numero cartoni per bancale

Number of cartons in 1 pallet

30

Numero strati per bancale

Number of layers per pallet

5

 Baratti&Milano Srl	SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET	ST 01 - Rev.0 del 06/2023
	Confezione cioccolatini finissimi assortiti <i>Assorted fine chocolates box</i>	Emesso da Assicurazione Qualità <i>Prepared by Quality Assurance</i>

Dichiarazioni <i>Declarations</i>

- Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati (OGM)
The product does not contain Genetically Modified Organisms (GMO)

**ANTICA DULCINEA S.R.L.**

Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)

Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;

www.anticadulcinea.it; info@anticadulcinea.it**SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET**Chicca al Caramello Salato / *Salted Caramel praline***DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME**

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al gusto di caramello salato.

*Extra dark chocolate praline filled with salted caramel flavor cream.***INGREDIENTI / INGREDIENTS**

Crema al caramello salato (grassi e oli vegetali, zucchero, caramello in polvere (**latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, zucchero, **burro**), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, sale), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

Salted caramel cream (vegetable fats and oils, sugar, powdered caramel (skimmed **milk** powder, **whhey** powder, sugar, **butter**), skimmed **milk** powder, **whhey** powder, emulsifier: **soy** lecithin, salt), extra dark chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, low fat cocoa, emulsifier: **soy** lecithin, flavorings - cocoa: 65% min.), sugar, **egg** white, honey.

ALLERGENI / ALLERGENS**Latte, uova e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio. Prodotto senza glutine***Milk, egg and soy. May contain trace of other tree nuts. Gluten free product***ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Italia

*Italy***VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g**

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesì – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso

*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss***CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**Materiale imballo primario/*Primary packaging material* : PAP22 (Carta/*Paper*) ; PP05 (Plastica/*Plastic*)Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material* : PP05 (Plastica/*Plastic*) ; PAP21 (Carta/*Paper*)Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material* : Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)***DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA**

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg

**ANTICA DULCINEA S.R.L.**

Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)

Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;

www.anticadulcinea.it; info@anticadulcinea.it**SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET**Chicca al Pistacchio / *Pistachio praline***DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME**

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al pistacchio.

*Extra dark chocolate praline filled with pistachio cream.***INGREDIENTI / INGREDIENTS**

Crema al **pistacchio** (zucchero, grassi e oli vegetali, pasta di **pistacchio**, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, **lattosio**, **burro**, emulsionante: lecitina di girasole, aromi, sale, coloranti: E161b, E141), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

Pistachio cream (sugar, vegetable fats and oils, **pistachio** paste, skimmed **milk** powder, **whey** powder, **lactose**, **butter**, emulsifier: sunflower lecithin, flavorings, salt, colors: E161b, E141), extra dark chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, low fat cocoa, emulsifier: **soy** lecithin, flavorings - cocoa: 65% min.), sugar, **egg** white, honey.

ALLERGENI / ALLERGENS**Pistacchio, uova, latte e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine***Pistachio, egg, milk and soy.* May contain trace of **other tree nuts**. **Gluten free product****ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Italia

*Italy***VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g**

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso

*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss***CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**Materiale imballo primario/*Primary packaging material* : PAP22 (Carta/*Paper*) ; PP05 (Plastica/*Plastic*)Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material* : PP05 (Plastica/*Plastic*) ; PAP21 (Carta/*Paper*)Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material* : Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)***DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA**

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg

**ANTICA DULCINEA S.R.L.**

Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)

Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;

www.anticadulcinea.it; info@anticadulcinea.it**SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET**Chicca alla Nocciola / *Hazelnut praline***DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME**Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema alla **NOCCIOLA**.*Extra dark chocolate praline filled with hazelnut cream.***INGREDIENTI / INGREDIENTS**Crema alla **nocciola** (zucchero, grassi vegetali, **nocciole** 12%, cacao magro in polvere, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.**Hazelnut** cream (sugar, vegetable fats, **hazelnuts** 12%, low-fat cocoa powder, skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: **soy** lecithin, flavoring), extra dark chocolate (sugar, cocoa mass, butter cocoa, low-fat cocoa, emulsifier: **soy** lecithin, flavorings - cocoa: 65% min.), sugar, **egg** white, honey.**ALLERGENI / ALLERGENS****Nocciola, latte, uova e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine***Almond, milk, egg and soy.* May contain trace of **other tree nuts**. **Gluten free product****ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Italia

*Italy***VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g**

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesì – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso

*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss***CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**Materiale imballo primario/*Primary packaging material* : PAP22 (Carta/*Paper*); PP05 (Plastica/*Plastic*)Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material* : PP05 (Plastica/*Plastic*); PAP21 (Carta/*Paper*)Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material* : Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)***DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA**

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg



ANTICA DULCINEA S.R.L.
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;
www.anticadulcinea.it; info@anticadulcinea.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca al Cappuccino / Cappuccino praline

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al gusto di cappuccino.
Extra dark chocolate praline filled with cappuccino flavored cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema alla **nocciola** (zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, **nocciole**, amido modificato, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, aroma, emulsionante: lecitina di **soia**, acido citrico), **latte** condensato, aroma alcolato al caffè (8%), pasta al caffè (caffè 32%, zucchero, olio vegetale di girasole, **nocciole**, aromi, emulsionante: lecitina di girasole), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

ALLERGENI / ALLERGENS

Nocciola, latte, uova e soia. Può contenere traccia di altra **frutta a guscio. Prodotto senza glutine**
Almond, milk, egg and soy. May contain trace of other nuts. Gluten free product

ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia
Italy

VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / Energy [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / Fat [g]	33.9
di cui saturi / of which saturated [g]	27
Carboidrati / Carbohydrates [g]	51
di cui zuccheri / of which sugar [g]	47
Proteine / Proteins [g]	8
Sale / Salt [g]	0.01

SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso
6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/Primary packaging material: PAP22 (Carta/Paper); PP05 (Plastica/Plastic)
Materiale imballo secondario/Secondary packaging material: PP05 (Plastica/Plastic); PAP21 (Carta/Paper)
Materiale imballo terziario/Tertiary packaging material: Cartone PAP20 (Carta) / Cardboard PAP20 (Paper)

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,380 kg



ANTICA DULCINEA S.R.L.
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;
www.anticadulcinea.it; info@anticadulcinea.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca al Cioccolato Fondente / *Dark Chocolate praline*

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al cacao.
Extra dark chocolate praline filled with cocoa cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema al cacao (zucchero, grassi e oli vegetali, cacao magro in polvere, **nocciole**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d' **uovo**, miele.

ALLERGENI / ALLERGENS

Nocciola, uova e soia. Può contenere traccia di **latte** e altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine**
Almond, egg and soy. May contain trace of **milk** and **other nuts**. Gluten free product

ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia
Italy

VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso
6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/*Primary packaging material*: PAP22 (Carta/*Paper*); PP05 (Plastica/*Plastic*)
Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material*: PP05 (Plastica/*Plastic*); PAP21 (Carta/*Paper*)
Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material*: Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)*

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg



ANTICA DULCINEA S.R.L.
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;
www.anticadulcinea.it; info@anticadulcinea.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca Panna e Rhum / Cream and Rhum praline

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al rhum.
Extra dark chocolate praline filled with rhum cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema alla **nocciola** (zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, **nocciole**, amido modificato, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, aroma, emulsionante: lecitina di **soia**, acido citrico), pasta al gusto di pannacotta (sciroppo di zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** in polvere, **panna**, aromi, emulsionante: E471), burro di cacao, cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), rhum (12%), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

ALLERGENI / ALLERGENS

Nocciola, latte, uova e soia. Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine**
Almond, milk, egg and soy. May contain trace of other nuts. Gluten free product

ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia
Italy

VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / Energy [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / Fat [g]	33.9
di cui saturi / of which saturated [g]	27
Carboidrati / Carbohydrates [g]	51
di cui zuccheri / of which sugar [g]	47
Proteine / Proteins [g]	8
Sale / Salt [g]	0.01

SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso
6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/Primary packaging material: PAP22 (Carta/Paper); PP05 (Plastica/Plastic)
Materiale imballo secondario/Secondary packaging material: PP05 (Plastica/Plastic); PAP21 (Carta/Paper)
Materiale imballo terziario/Tertiary packaging material: Cartone PAP20 (Carta) / Cardboard PAP20 (Paper)

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,380 kg



ANTICA DULCINEA S.R.L.
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;
www.anticadulcinea.it; info@anticadulcinea.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca al Rhum / *Rhum praline*

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al rhum.
Extra dark chocolate praline filled with rhum cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema **nocciola** (zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, **nocciole**, amido modificato, **latte** in polvere, siero di **latte** in polvere, aromi, emulsionante: lecitina di **soia**, acido citrico), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), rhum (12%), zucchero, albume d' **uovo**, miele.

ALLERGENI / ALLERGENS

Nocciola, latte, uova e soia. Può contenere traccia di altra **frutta a guscio. Prodotto senza glutine**
Almond, milk, egg and soy. May contain trace of other nuts. Gluten free product

ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia
Italy

VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso
6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/*Primary packaging material*: PAP22 (Carta/*Paper*); PP05 (Plastica/*Plastic*)
Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material*: PP05 (Plastica/*Plastic*); PAP21 (Carta/*Paper*)
Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material*: Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)*

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg



ANTICA DULCINEA S.R.L.
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;
www.anticadulcinea.it; info@anticadulcinea.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca al Caramello Salato / *Salted Caramel praline*

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al gusto di tiramisù.
Extra dark chocolate praline filled with tiramisù flavor cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema bianca (zucchero, oli e grassi vegetali, **lattosio**, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi), pasta al gusto di tiramisù (**uova**, vino Marsala D.O.C., zucchero, alcool, estratti naturali di caffè, colorante: E150a, aromi), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

ALLERGENI / ALLERGENS

Latte, uova e soia. Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine**
Milk, egg and soy. May contain trace of **other nuts**. **Gluten free product**

ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia
Italy

VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso
6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/*Primary packaging material*: PAP22 (Carta/*Paper*); PP05 (Plastica/*Plastic*)
Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material*: PP05 (Plastica/*Plastic*); PAP21 (Carta/*Paper*)
Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material*: Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)*

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg



ANTICA DULCINEA S.R.L.
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;
www.anticadulcinea.it; info@anticadulcinea.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca al Torrone / Nougat praline

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al gusto di torrone.
Extra dark chocolate praline filled with nougat flavored cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema alla **nocciola** (zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, **nocciole**, amido modificato, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, aroma, emulsionante: lecitina di **soia**, acido citrico), torrone con **nocciole**, (**nocciole** 45%, miele 20%, zucchero, sciroppo di glucosio, ostia (fecola di patate, acqua, olio di oliva), gelatina alimentare, aromi), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

ALLERGENI / ALLERGENS

Nocciola, latte, uova e soia. Può contenere traccia di altra **frutta a guscio. Prodotto senza glutine**
Almond, milk, egg and soy. May contain trace of other nuts. Gluten free product

ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia
Italy

VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / Energy [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / Fat [g]	33.9
di cui saturi / of which saturated [g]	27
Carboidrati / Carbohydrates [g]	51
di cui zuccheri / of which sugar [g]	47
Proteine / Proteins [g]	8
Sale / Salt [g]	0.01

SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso
6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/Primary packaging material: PAP22 (Carta/Paper); PP05 (Plastica/Plastic)
Materiale imballo secondario/Secondary packaging material: PP05 (Plastica/Plastic); PAP21 (Carta/Paper)
Materiale imballo terziario/Tertiary packaging material: Cartone PAP20 (Carta) / Cardboard PAP20 (Paper)

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,380 kg



ANTICA DULCINEA S.R.L.
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;
www.anticadulcinea.it; info@anticadulcinea.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca allo Zabaione / *Zabaione praline*

DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al gusto di zabaione.
Extra dark chocolate praline filled with zabaione flavored cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema bianca (zucchero, oli e grassi vegetali, **lattosio**, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi), pasta al gusto di zabaione (zucchero, vino Marsala (**anidride solforosa**), tuorlo d'**uovo** pastorizzato, alcool, **latte** condensato, aromi, amido modificato, coloranti naturali), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

ALLERGENI / ALLERGENS

Latte, uova, soia e anidride solforosa. Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine**
Almond, milk, egg and soy. May contain trace of **other nuts**. **Gluten free product**

ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia
Italy

VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso
6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/*Primary packaging material*: PAP22 (Carta/*Paper*); PP05 (Plastica/*Plastic*)
Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material*: PP05 (Plastica/*Plastic*); PAP21 (Carta/*Paper*)
Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material*: Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)*

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg



**Gavasseto e
Roncadella**

CASEIFICIO DAL 1924



Parmigiano Reggiano 24 mesi – 600 gr

Il Parmigiano Reggiano 24 mesi è friabile e granuloso, con il giusto equilibrio fra dolcezza e sapidità.

Caratteristiche

Gli aromi si accentuano, si possono apprezzare note di burro fuso e frutta fresca, gli agrumi fanno la loro comparsa accanto a cenni di frutta secca. Il formaggio si presenta perfettamente solubile, friabile e granuloso.

Ingredienti: Latte, sale, caglio

Come si conserva

Se lo acquistate online, vi arriverà avvolto in una confezione sottovuoto con doppio incarto. Mettetelo **in frigorifero nella parte più lontana dal congelatore** per mantenerlo ad una temperatura tra i 4 e gli 8°C. Una volta aperto, avvolgetelo nell'apposito [sacchetto sempre fresco](#), oppure in un contenitore in plastica o vetro a chiusura ermetica.

Ricordate di **tirarlo fuori dal frigo almeno mezz'ora prima** di gustarlo, per apprezzarne appieno il gusto e l'aroma.

Abbinamenti

Perfetto con vini rossi abbastanza strutturati. Ottimo se presentato tagliato a petali in un'insalata di frutta condita con aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia. Ideale accompagnato a qualsiasi tipo di frutta secca, è superbo con prugne e fichi.

Le proprietà nutritive del Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio perfetto. Sì, siamo di parte... ma è la verità!

Come definiresti un alimento che riesce a essere buonissimo e a fornire importanti elementi nutritivi?



IL PARMIGIANO REGGIANO
È NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO

Noi non abbiamo parole se non: **LA PERFEZIONE**. Ecco alcune delle sue caratteristiche principali.



Parmigiano Reggiano: 100% naturale



IL PARMIGIANO REGGIANO
È **100% NATURALE**
SENZA CONSERVANTI

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio naturale al 100%: viene prodotto con soli tre ingredienti (latte, caglio e sale) ed è composto per il 30% da acqua e per ben il 70% da sostanze nutritive.

Non c'è traccia né di additivi, né di conservanti. La stagionatura, anche quella più lunga, è merito solo del sale e della cura e della sapienza dei Casari.

Il Parmigiano Reggiano è naturalmente perfetto così, non a caso è il Re dei Formaggi!

Privo di lattosio

«Beato te che puoi mangiare il Parmigiano Reggiano. Io sono intollerante al lattosio!»

Questa frase non ha più motivo di esistere: il Parmigiano Reggiano è un alimento genuino ed è naturalmente privo di lattosio: lo perde già dai primi giorni di stagionatura.

Il lattosio, infatti, è uno zucchero tipicamente presente nel latte. Durante le prime ore di produzione del Parmigiano Reggiano, il lattosio viene trasformato in acido lattico: è la cosiddetta fermentazione lattica.

Contiene inoltre galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100 g: anche questo viene metabolizzato rapidamente e nel giro di 24-48 ore scompare completamente.

Al termine del processo della cagliata, insomma, il composto di latte, caglio e siero innesto sarà privo di zuccheri.

Fonte di calcio e fosforo



IL PARMIGIANO REGGIANO
È RICCO DI **CALCIO**
E FONTE DI **FOSFORO**

Una porzione da 25 g di Parmigiano Reggiano contiene rispettivamente il 36% e il 24% del valore di riferimento giornaliero di calcio e di fosforo per un adulto che segue una dieta sana ed equilibrata di 2.000 kcal.

Per questo è particolarmente indicato per:

- gli sportivi: utilizzato pre o post attività fisica, a seconda delle necessità, l'energia naturale del Parmigiano Reggiano è assicurata!;



- gli anziani: l'apporto di calcio fornito dal Parmigiano Reggiano è molto alto, difficile da trovare in altri alimenti;
- per i bambini: favorisce la crescita in modo naturale... così potrete bandire tutti gli snack industriali.

L'alimentazione delle nostre bovine

Da maggio a settembre, le nostre bovine sono alimentate con l'erba fresca dei prati stabili emiliani.

L'erba verde regala al Parmigiano Reggiano una varietà elevata di essenze vegetali. Impreziosisce le molecole aromatiche e nutrizionali del latte, rendendolo ricco di acidi grassi polinsaturi, omega-3 e di sostanze ad azione antiossidante, come la vitamina E, il β -carotene e l'acido vaccenico, un

precursore dell'acido linoleico coniugato (CLA), utile per contrastare obesità, cancro e diabete.

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio dalla forte personalità.

Quello di Gavasseto e Roncadella, poi, non è uguale: è buonissimo. Provare per credere



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
TARALLINI POMODORO E BASILICO
TARALLINI – SAVOURY RINGS TOMATO AND BASIL

Revisione / Revision 1

20 luglio 2023 / July 20th, 2023

Pagina / Page
1/2



DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SELLING DENOMINATION</i>	TARALLINI POMODORO E BASILICO "TERRE DEI TRULLI"	TARALLINI – SAVOURY RINGS TOMATO AND BASIL "TERRE DEI TRULLI"
TIPOLOGIA PRODOTTO <i>TYPE OF PRODUCT</i>	PRODOTTO DA FORNO PER CONSUMO DIRETTO	BAKERY PRODUCTS FOR DIRECT CONSUMPTION
CERTIFICAZIONI <i>CERTIFICATIONS</i>	L'AZIENDA È DOTATA DELLE SEGUENTI CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO: GSFS (BRC FOOD), IFS RILASCIATE DA DNV GL, CERTIFICAZIONE BIOLOGICA RILASCIATA DA BIOAGRICERT, CERTIFICAZIONE VEGAN OK, CERTIFICAZIONE HALAL, CERTIFICAZIONE KOSHER.	THE COMPANY HOLDS THE FOLLOWING PRODUCT CERTIFICATIONS: GSFS (BRC FOOD) AND IFS RELEASED BY DNV GL, ORGANIC CERTIFICATION RELEASED BY BIOAGRICERT, VEGANOK CERTIFICATION, HALAL CERTIFICATION, KOSHER CERTIFICATION.
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	FARINA DI GRANO TENERO "0", SEMOLA DI GRANO DURO, VINO BIANCO, OLIO DI OLIVA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 5%, SALE, POMODORO 1%, BASILICO 0,4%, ORIGANO, CIPOLLA, AROMA NATURALE D'OLIVA.	WHEAT FLOUR , DURUM WHEAT SEMOLINA , WHITE WINE, OLIVE OIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 5%, SALT, TOMATO 1%, BASIL 0,4%, OREGANO, ONION, OLIVE NATURAL FLAVOUR.
CONSERVANTI / PRESERVATIVES	NON CONTIENE CONSERVANTI	NO PRESERVATIVES
COLORANTI / COLOURINGS	NON CONTIENE COLORANTI	NO COLOURINGS
ALLERGENI / ALLERGENS	CONTIENE GLUTINE . PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA, SESAMO, MANDORLE e SENAPE .	CONTAINS GLUTEN . MAY CONTAIN TRACES OF SOYBEANS, SESAME, ALMONDS and MUSTARD .
OGM GMO	L'AZIENDA NON UTILIZZA MATERIE PRIME OTTENUTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	THE COMPANY DOESN'T USE RAW MATERIALS OBTAINED BY GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS.
GRAMMATURE DISPONIBILI <i>AVAILABLE PACK SIZES</i>	200g - 230g	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI <i>(per 100g di prodotto)</i> NUTRITION VALUES <i>(per 100g of product)</i>	Energia: 1364 kJ / 326 kcal Grassi: 12 g di cui acidi grassi saturi: 1,5 g Carboidrati: 45 g di cui zuccheri: 0,8 g Fibre: 1,7 g Proteine: 7,9 g Sale: 0,73 g	Energy: 1364 kJ / 326 kcal Fat: 12 g <i>of which saturated fatty acids: 1,5 g</i> Carbohydrates: 45 g <i>of which sugars : 0,8 g</i> Dietary Fiber: 1,7 g Protein: 7,9 g Salt: 0,73 g

20 luglio 2023/
July 20th, 2023

Data / Date

SERGIO SOVERETO

Il Responsabile Qualità / Quality Manager

MICHELE CASULLI

La Direzione / Direction

Terre dei Trulli_Scheda Tecnica Tarallini Pomodoro e Basilico rev. 1 (ITA-ENG)



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
TARALLINI POMODORO E BASILICO
TARALLINI – SAVOURY RINGS TOMATO AND BASIL

Revisione / Revision 1

20 luglio 2023 / July 20th, 2023

Pagina / Page
2/2

CARATTERISTICHE E PROCESSO PRODUTTIVO <i>CHARACTERISTICS AND PRODUCTION PROCESS</i>	PRODOTTO DA FORNO REALIZZATO MEDIANTE LENTA MISCELAZIONE DEGLI INGREDIENTI, FORMATURA, BOLLITURA E SUCCESSIVA COTTURA IN FORNO.	BAKERY PRODUCT MADE BY SLOW MIXING OF INGREDIENTS, SHAPING, BOILING AND COOKING IN THE OVEN.
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	CONSISTENZA: CROCCANTE E FRIABILE ASPETTO: SUPERFICIE RUVIDA, PASTA FRIABILE A FORMA DI CIAMBELLA COLORE: GIALLO DORATO ODORE: TIPICO DI GRANO DEI PRODOTTI DA FORNO CON POMODORO E BASILICO SAPORE: TIPICO DI GRANO DEI PRODOTTI DA FORNO CON POMODORO E BASILICO	CONSISTENCY: CRISP AND CRUMBLY ASPECT: ROUGH SURFACE, CRUMBLY DOUGH IN THE SHAPE OF DONUT. COLOUR: GOLDEN YELLOW SMELL: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS WITH TOMATO AND BASIL TASTE: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS WITH TOMATO AND BASIL
MISURE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT SIZE</i>	DIAMETRO: cm 2,5 ca.	DIAMETER: cm 2,5 approx.
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE <i>PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ UMIDITÀ MAX 13,5%▪ Aw < 0,70▪ Acrilamide: assente (Reg. CE 2158/2017)▪ Metalli pesanti nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 1881/2008 e smi▪ Residui di antiparassitari nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 396/2005 e smi▪ Micotossine nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 1881/2008 e smi:<ul style="list-style-type: none">○ Aflatossine Totali (somma B1, B2, G1 e G2) < 4 µg/kg○ Aflatossine B1 < 2 µg/kg○ Ocratossina A < 3 µg/kg○ Deossinivalenolo < 500 µg/kg○ Zearalenone < 50 µg/kg	<ul style="list-style-type: none">▪ UMIDITY MAX 13,5%▪ Aw < 0,70▪ Acrylamide: absent (CE Reg. 2158/2017)▪ Heavy metals within legal limits required by EC Reg. 1881/2008 and subsequent.▪ Pesticide residues within legal limits required by EC Reg. 396/2005 and subsequent.▪ Micotoxins within legal limits required by EC Reg. 1881/2008 and subsequent:<ul style="list-style-type: none">○ Total Aflatoxins (sum B1, B2, G1 and G2) < 4 µg/kg○ Aflatoxins B1 < 2 µg/kg○ Ochratoxin A < 3 µg/kg○ Deoxynivalenol < 500 µg/kg○ Zearalenone < 50 µg/kg
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE <i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ CBT a 32° C < 1000 CFU/g▪ Coliformi < 10 CFU/g▪ Escherichia Coli < 10 CFU/g▪ Staphylococcus Aureus < 10 CFU/g▪ Listeria Monocitogenes = assente in 25 g▪ Salmonella spp = assente in 25 g▪ Bacillus Cereus < 10 CFU/g▪ Lieviti < 10 CFU/g▪ Muffe < 10 CFU/g	<ul style="list-style-type: none">▪ CBT at 32° C < 1000 CFU/g▪ Coliforms < 10 CFU/g▪ Escherichia Coli < 10 CFU/g▪ Staphylococcus Aureus < 10 CFU/g▪ Listeria Monocitogenes < absent in 25 g▪ Salmonella spp absent in 25 g▪ Bacillus Cereus < 10 CFU/g▪ Yeast < 10 CFU/g▪ Mold < 10 CFU/g
CONFEZIONAMENTO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING</i>	FILM STAMPATO IN CARTA KRAFT BIANCO MONOLUCIDO, COMPOSTO DA PPOEX, CONFORME ALLA NORMATIVA DI ALIMENTARIETA' DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (D.M.21.03.1973; REG. CE 1935/2006; REG. UE 1245/2020). SIGILLATO CON SALDATURA A CALORE	MONOGLOSS KRAFT WHITE PAPER PRINTED FILM MADE OF PPOEX, IN COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY LAW OF MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD (M.D. 21.03.1973; EC REG. 1935/2006, EU REG. 1245/2020). SEALED BY HEAT SEALING.
CONFEZIONAMENTO SECONDARIO <i>SECONDARY PACKAGING</i>	CARTONE (400x250x204 mm)	CARTON BOX (400x250x204 mm)
DATA DI SCADENZA <i>SHELF LIFE</i>	12 MESI NEL RISPETTO DELLE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SOTTO INDICATE	12 MONTHS IN ACCORDANCE WITH THE CONSERVATION METHODS BELOW
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE <i>STORING SUGGESTIONS</i>	CONSERVARE IL PRODOTTO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE DIRETTE, AD UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 28°C (AMBIENTE).	KEEP THE PRODUCT IN A COOL AND DRY ENVIRONMENT, AWAY FROM HEAT SOURCES, AT A TEMPERATURE NOT EXCEEDING 28°C.
MODALITÀ DI TRASPORTO <i>TRANSPORT</i>	TRASPORTARE IL PRODOTTO IN AMBIENTE FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE DIRETTE, PREFERIBILMENTE AD UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 28°C (AMBIENTE).	CARRY THE PRODUCT IN A COOL AND DRY ENVIRONMENT, AWAY FROM HEAT SOURCES, AT A TEMPERATURE NOT EXCEEDING 28°C.

20 luglio 2023/
July 20th, 2023

Data / Date

SERGIO SOVERETO

Il Responsabile Qualità / Quality Manager

MICHELE CASULLI

La Direzione / Direction

Terre dei Trulli_Scheda Tecnica Tarallini Pomodoro e Basilico rev. 1 (ITA-ENG)

LENTICCHIE DELL'UMBRIA HORO



CODICE	93045
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Umbria
PESO	400 g

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Lenticchie dal gusto delicato, prodotto tipico dell'Umbria

DESCRIZIONE	Lenticchie coltivate in Umbria
ASPETTO	Di colore dal verde al marroncino chiaro e dalla tipica forma rotondeggiante
SAPORE	Dolce e delicato
PRODUTTORE	Natura Distribuzione - Parco Sereno - Norcia (PG)
CURIOSITÀ	La lenticchia, originaria della Mesopotamia, si è poi diffusa nell' area mediterranea come alimento principale dei poveri. Prodotto dall'alto valore nutritivo caratterizzato da un alto contenuto di proteine, una buona quantità di zuccheri e una quasi inesistente presenza di grassi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Sciacquare abbondantemente prima dell'uso, non necessitano tuttavia di ammollo; sono ideali per zuppe e insalate, da provare per delle gustose polpette vegetariane