



CANTINE G. S. BERNABEI



Cofanetto Cartone

Panettone Classico Loison kg.1-Mandorlato di Cologna Veneta Garzotto gr.90-Scatola Biscotti Morbiducci Dolcezze di Nanni gr.200- Sacchetto Lenticchie dell'Umbria gr.400-Strolghino di Culatello Dalla Tana gr.250 circa-Pasta di Gragnano Ducato di Amalfi gr.500-Vaso Passata di Pomodoro Rubini gr.280-Scatola Truffles Cioccolato gr.100-Sacchetto Taralli Terre dei Trulli gr.230- Sacchetto Chicche(Meringhe farcite con morbida crema aromatizzata e ricoperte di puro cioccolato fondente) Dulcinea gr.150- Spumante Bibi Brut Cantine Bernabei cl.0.75(**Contiene Solfiti**).

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



PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

PANETTONE CLASSICO

PESO / Weight / Poids 1000g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

DESCRIZIONE / Description

Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del panettone alto e la superficie con la caratteristica scarpatura. La pasta, di colore giallo, è arricchita con uvetta Sultanina e scorze di arancia di Sicilia.

Naturally leavened product, with the typical high shape of panettone, and the surface is cutted with a typical cross cut. The yellow dough is enriched with Sultana Raisin and orange peel from Sicily.

INGREDIENTI / Ingredients / Ingrédients

Farina di GRANO tenero tipo "0", UOVA fresche da allevamento a terra, Uva sultanina (13%), Zucchero, Burro (LATTE) (9%), Scorze di "arance di Sicilia" candite (9%) [Scorzoni di arancia (52%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo concentrato di limone], Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra, Zucchero invertito, Sale*, Aromi naturali

WHEAT flour, Fresh EGGS raised on the ground, Sultana raisin (13%), Sugar, Butter (MILK) (9%), Candied "oranges from Sicily" peels (9%) [Orange peels (52%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Concentrated lemon juice], Natural sourdough yeast (WHEAT), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Fresh EGG yolk raised on the ground, Inverted sugar, Salt, Natural flavors*

ALLERGENI / Allergens / Allergènes

PUÒ CONTENERE: SOIA, TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOYBEANS, TREENUTS.

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life / Limite d'utilisation

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 9 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 9 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement / Déclaration OGM

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

The raw materials used in the manufacturing processes do not contain and are not derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Nutrition Facts

13 Servings per container
Serving size 1 SLICE (80g)

Amount Per Serving

Calories 290

		% Daily Value*
Total Fat	11g	17%
Saturated Fat	6g	32%
Trans Fat	0g	
Cholesterol	100mg	34%
Sodium	210mg	9%
Total Carbohydrate	43g	16%
Dietary Fibers	1g	5%
Total Sugars	24g	
Includes	14g Added Sugars	27%
Protein	6g	
Vitamin D	0,1mcg	0%
Calcium	10mg	0%
Iron	0,5mg	2%
Potassium	50mg	2%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1 slice (80g)
pour 1 tranche (80g)

Calories 290 % Daily Value*

		% valeur quotidienne*
Fat / Lipides	11g	15%
Saturated / saturés	6g	32%
+ Trans / trans	0g	
Carbohydrate / Glucides	43g	
Fibre / Fibres	1g	5%
Sugars / Sucres	24g	24%
Protein / Protéines	6g	
Cholesterol / Cholestérol	100mg	
Sodium	210mg	9%
Potassium	50mg	1%
Calcium	10mg	1%
Iron / Fer	0,5mg	3%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE • NUTRITION DECLARATION • DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	Per 100 g	
	80g*	%**
VALORE ENERGETICO • ENERGY • ÉNERGIE	1533kJ/365kcal	1226kJ/292kcal 15%
GRASSI • FAT • MATIÈRES GRASSES	14g	11g 16%
di cui saturi • of which Saturates • dont acides gras saturés	8,1g	6,5g 32%
CARBOIDRATI • CARBOHYDRATE • GLUCIDES	54g	43g 17%
di cui zuccheri • of which Sugars • dont sucres	30g	24g 26%
FIBRE ALIMENTARI • FIBRE • FIBRES ALIMENTAIRES	1,7g	1,3g
PROTEINE • PROTEIN • PROTÉINES	7g	5,6g 11%
SALE • SALT • SEL	0,65g	0,52g 9%

* peso di una porzione • *service size • * poids d'une portion
**% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) • **% reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal) • **RI = Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal)

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 13		
Serving size: 1 Slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1226kJ	1533kJ
Protein	5,6g	7g
Fat, total	11g	14g
- saturated	6,5g	8,1g
Carbohydrate	43g	54g
sugars	24g	30g
Sodium	210mg	260,5mg

Rev. 00

Data / Date / Date: 16/09/2020

Il responsabile / Person in charge / Responsable: Dr. Laura Carlesso

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SECONDO LO STANDARD BRC FOOD
SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD
DEPUIS 2007, NOUS SOMMES CERTIFIÉS SELON LA NORME BRC FOOD

Loison PASTICCERI DAL 1938

S.S. Pasubio, 6 · 36030 COSTABISSARA (VI) · Italy

+39 0444 557 844 · +39 0444 557 869 · loison@loison.com · www.loison.com



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	Scatola Mandorlato Classico
2) Marchio	Garzotto Rocco & Figlio srl
3) Cod. EAN	8033254060355
4) Forma e dimensioni del prodotto	Stecca
5) Colore	Paglierino
6) Sapore	Dolce
7) Consistenza	Friabile
8) Odore	Gradevole
9) Caratteristiche nutrizionali	///
10) Peso netto	gr. 100
11) Tipo e materiale di confezionamento	Cellophane
12) Modalità di confezionamento	Cellophane termosaldato + cartone
13) Lotto	Impresso sul cartone
14) Self Life (conservabilità)	1 anno circa
15) Modalità di conservazione	Luogo fresco ed asciutto
16) Modalità di trasporto	Con nostro mezzo / corriere
17) Numero di confezioni per collo	Confezioni da 30/100 pz
18) Tipo di materiale per collo	Cartone
19) Etichettatura	Impressa su ogni singola confezione
20) Data scadenza	Impressa su ogni singola confezione



Aggiornata al 27/11/2019 Vers. 516/020

Marchio: NANNI

MORBIDUCCI CACAO E MENTA

Cod. prod 516

BISCOTTI CON CACAO E MENTA

IT-Ingredienti: prodotto dolciario al cacao ((zucchero, grassi vegetali (palma, palmisto, karité in proporzione variabile), cacao magro 20%, stabilizzante: E492, emulsionante: lecitine (di **soia**), aromi)) 35%, farina di **frumento**, sciroppo di glucosio-fruttosio, cacao in polvere 5%, zucchero, burro (**latte**) 4%, **uova** in polvere, agente lievitante: (E450i, E500ii, amido di mais), aroma naturale 0,1%.

Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: **frutta a guscio (mandorle, pistacchi, nocciole e noci)**.

SOFT COCOA AND MINT BISCUITS

EN- Ingredients: Confectionery product with cocoa ((sugar, vegetable fats (palm, palm kernel, shea in variable proportions), lean cocoa 20%, stabiliser: E492, emulsifier **soya** lecithin, flavouring)) 35%, **wheat** flour, glucose-fructose syrup, cocoa powder 5%, sugar, butter (**milk**) 4%, **egg** powder, raising agent: (E450i, E500ii, corn starch), natural aroma 0,1%.

Produced in a plant which also processes: **nuts (almonds, pistachios, hazelnuts and walnuts)**.

GEBÄCK MIT KAKAO UND MINZE

DE-Zutaten: Süßgebäck mit Schokolade ((Zucker, pflanzliches Fett (Palme, Palmkern, Shea), fettarmer Kakao 20%, Stabilisator: E492, Emulgator: **Soja**-Lecithin, Aroma)) 35%, **Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, Kakaopulver 5%, Zucker, Butter (**Milch**) 4%, **Volleipulver**, Backtriebmittel: (E450i, E500ii, Maisstärke), natürliches Aroma 0,1%.

In einem Werk hergestellt, das auch die folgenden Produkte herstellt: **Schalenfrüchte (mandeln, pistazien, haselnüsse und walnüsse)**.

BISCUITS AU CACAO ET À LA MENTE

FR- Ingrédients: Produit de confiserie au cacao ((sucre, graisses végétales (palme, palmiste, karité), cacao maigre 20%, stabilisateur: E492, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme)) 35%, farine de **froment**, sirop de glucose-fructose, cacao en poudre 5%, sucre, beurre (**lait**) 4%, **oeufs** en poudre, poudre à lever: (E450i, E500ii, amidon de maïs), arôme naturel 0,1%.

Fabrique dans une usine qui utilise également : **fruits à coque (amandes, pistaches, noisettes et noix)**.

KOEKJES MET CACAO EN MUNT

NL-Ingrediënten: cacao zoetwarenproduct ((suiker, plantaardige vetten (palm, palmpitolie, shea), magere cacao 20%, stabilisator: E492, emulgator: **sojalecithine**, aroma)) 35%, **Weizenmehl**, glucose-fructosestroop, cacaopoeder 5%, suiker, boter (**melk**) 4%, **eiren** in poeder, rijsmiddel: (E450i, E500ii, maïszetmeel), natuurlijke smaak 0,1%.

Geproduceerd in een fabriek waar ook producten worden werkt met: **noten (amandelen, pistachenoten, hazelnoten en walnoten)**.

Allergeni:

DOLCEZZE DI NANNI S.R.L.

Via G. Galilei, 53014 – Fraz. Ponte d'Arbia – Monteroni d'Arbia (SI) Italia

Tel. +39 0577 37081 - Fax. +39 0577 370820

Iscriz. CCIAA-C.F.-P.IVA. 01341310520

mail: info@ledolcezzedinanni.com sito internet: www.ledolcezzedinanni.com

Certificazioni di Qualità



Aggiornata al 27/11/2019 Vers. 516/020

Marchio: NANNI

Prodotto	CONTIENE	NON CONTIENE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti derivati			X
Uova e prodotti derivati	X		
Pesce e prodotti derivati			X
Arachidi e prodotti derivati			X
Soia e prodotti derivati		X	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	X		
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti derivati			X
Senape e prodotti derivati			X
Semi di sesamo e prodotti derivati			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino*			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco*			X

*Prodotti introdotti da Direttiva 2006/142, recepita a livello nazionale con D.Lgs. 178/2007.

Tabella nutrizionale:

Valori nutrizionali medi/ Nutrition typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	per/ pro 100g
Energia/ energy/ Brennwert	1794 kJ/ 427 kcal
Grassi/fat/Fett	17 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/ davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Carboidrati/carbohydrate/ Kohlenhydrate	61 g
di cui zuccheri/of which sugars /davon Zucker	33 g
Fibre/fibre/ Ballaststoffe	1,8 g
Proteine/ protein/ Eiweiß	7,6 g
Sale/salt/ Salz	0,46 g

Codice a barre: 8022130005160

Peso netto 200g e – Net Weight 7.1 oz

Singolo pezzo/ per serving 30 g

DOLCEZZE DI NANNI S.R.L.

Via G. Galilei, 53014 – Fraz. Ponte d'Arbia – Monteroni d'Arbia (SI) Italia

Tel. +39 0577 37081 - Fax. +39 0577 370820

Iscriz. CCIAA-C.F.-P.IVA. 01341310520

mail: info@ledolcezzedinanni.com sito internet: www.ledolcezzedinanni.com

Certificazioni di Qualità



Aggiornata al 27/11/2019 Vers. 516/020

Marchio: **NANNI**

Parametri Microbiologici

Carica batterica	< 1.000
Lieviti	< 10
Muffe	< 10
Coliformi totali	Assenti
Spore aerobie	< 100
Salmonella spp.	Assente / 25g
Listeria monocytogenes	Assente / 25g

Dati tecnici di Conservazione

Temperatura di conservazione consigliata	+15°/+20° C
Umidità ambiente consigliata	50% - 60%
Shelf-life prodotto (da consumarsi preferibilmente entro fine)	10 Mesi dalla data di produzione
Non esporre il prodotto al sole	-----
Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto	-----

Dati tecnici Imballaggio

Pezzi per cartone	8 pz
Cartoni per strato	10 ct
Cartoni per pallett 800x1200mm	80 ct
Peso Netto confezione (prodotto soggetto a calo di peso naturale)	200g
Peso Lordo confezione (prodotto soggetto a calo di peso naturale)	216g
Peso Netto pallett 800x1200mm (solo peso del pallett "riciclato")	8kg
Peso Lordo cartone (scatola americana con prodotto)	2,048kg
Peso Lordo pallett (scatole americane con prodotto e pallett)	171,84kg
Misure esterne Confezione LxPxH	125x75x125mm
Misure esterne Cartone LxPxH	339x229x183mm
Misure esterne Pallett LxPxH	800x1200x1660mm

DOLCEZZE DI NANNI S.R.L.
Via G. Galilei, 53014 – Fraz. Ponte d'Arbia – Monteroni d'Arbia (SI) Italia
Tel. +39 0577 37081 - Fax. +39 0577 370820
Iscriz. CCIAA-C.F.-P.IVA. 01341310520
mail: info@ledolcezzedinanni.com sito internet: www.ledolcezzedinanni.com

Certificazioni di Qualità



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



IT 1959 L CE

SCHEDA TECNICA: STROLGHINO DI RONCOLE VERDI

Lo Strolghino si ottiene con carne ricavata da rifilature di Culatello con l'aggiunta di una piccola quantità di sottospalla e pancetta. Viene macinato e insaccato in sottili budelli naturali di suino e viene consumato dopo almeno 12 giorni di stagionatura; ciascuno Strolghino ha un peso di circa 250 g. I suini utilizzati sono nati e allevati in Italia, nella zona dell'Emilia Romagna e Bassa Lombardia.

- Categoria di prodotto

Salame insaccato stagionato.

- Caratteristiche organolettiche

Al taglio si presenta di colore rosso, sapore particolarmente dolce e delicato.

- Caratteristiche chimiche

$0,92 < Aw < 0,95$

$4,5 < NaCl \% < 5,0$

Stagionatura minima: 12 giorni

- Caratteristiche microbiologiche:

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Salmonella spp: assente in 25 g

Escherichia coli: < 5000 ufc/g o cmq

- Valori Nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico KJ	1.643
Kcal	393
Grassi	29 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	33 g
Sale	4,7 g

-Provenienza della carne impiegata

Italia

- Ingredienti

Carne di suino, sale, vino, conservante E252, spezie. Coadiuvante tecnologico: budello di suino.

- Destinazione d'uso

Nessuna limitazione d'uso, il prodotto è adatto ad ogni categoria di consumatori. Non contiene glutine né derivati del latte e non si evidenziano fattori potenziali d'allergia.

Rev.03 del 05/06/2018

Dallatana S.r.l.

Via Provinciale, 4/A – Roncole Verdi – 43011 Busseto (PR)

Tel. 0524 935024 – Fax 0524 935054 – P. Iva e C.F. 01231370337 – E-mail: info@dallatana.it

Sito internet: www.dallatana.it



- Composizione sigillo:

I sigilli sono realizzati in plastica certificata per uso alimentare conforme alla normativa europea e FDA (Food and Drug Administration – USA) e riportano le seguenti informazioni: bollo CE, nome prodotto, ingredienti, lotto di produzione, modalità di conservazione, informazioni nutrizionali.

- Confezionamento / imballaggio

Strolghino sfuso: confezionato in cartoni idonei al contatto con alimenti.

Strolghino sottovuoto: confezionato in sacchetti di plastica certificati per uso alimentare e posto in cartoni idonei al contatto con alimenti.

Strolghino in ATP: confezionato in atmosfera protettiva in sacchetti di plastica certificati per uso alimentare e posto in cartoni idonei al contatto con alimenti.

- Shelf life

Strolghino sfuso: consigliati 60 giorni oltre i 12 giorni di stagionatura prevista.

Strolghino sottovuoto: consigliati 90 giorni dalla data di confezionamento.

Strolghino ATP: consigliati 75 giorni dalla data di confezionamento.

- Modalità di conservazione:

Strolghino sfuso: conservare in luogo fresco a temperatura di 12-15 °C.

Strolghino sottovuoto: conservare ad una temperatura di 2-5 °C.

Strolghino ATP: conservare ad una temperatura di 2-5 °C

- Peso medio Strolghino di Roncole Verdi:

Strolghino sfuso: Kg. 0,250

Strolghino sottovuoto: Kg. 0,250

Strolghino ATP: Kg. 0,250

DALLATANA S.R.L.

Tel. 0524/935024

info@dallatana.it

www.dallatana.it

Rev.03 del 05/06/2018

Dallatana S.r.l.

Via Provinciale, 4/A – Roncole Verdi – 43011 Busseto (PR)

Tel. 0524 935024 – Fax 0524 935054 – P. Iva e C.F. 01231370337 – E-mail: info@dallatana.it

Sito internet: www.dallatana.it

DOCUMENTO	Rev.0
SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL DETAILS</i> <i>Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta d Gragnano I.G.P."</i> <i>Formato: RIGATONI</i>	16/07/2020
	Pagina 1 di 2

DENOMINAZIONE FORMATO	RIGATONI GR 500
CODICE EAN	80582693702244
MARCHIO COMMERCIALE DEL PRODOTTO	PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO SRL VIA PONTE TRIVIONE 2, GRAGNANO – 80054 (NA)
Denominazione prodotto / <i>Legal name</i>	Pasta di Gragnano I.G.P. Pasta di semola di grano duro (conforme al DPR 187/2001) <i>Durum wheat semolina pasta "Pasta di Gragnano I.G.P."</i>
Ingredienti / <i>Ingredients</i>	Semola di grano duro 100% Italia, acqua / <i>Durum wheat semolina pasta 100% coming from Italy, water</i>
Origine degli ingredienti / <i>Country of origin of primary ingredient</i>	Semola di grano duro: coltivazione grano Italia, lavorazione: Italia <i>durum wheat semolina: Wheat growing Italy, processing: Italy</i>
Metodo di produzione / <i>Production method</i>	Impasto di semola di grano dura, acqua, trafilato al bronzo con essiccazione a bassa temperatura <i>Durum wheat semolina and water dough, low temperature drying</i>
Allergene / <i>Allergen</i>	Glutine (Reg UE 1169/2011 allegato II) / <i>gluten/wheat</i>
Caratteristiche chimico-fisiche (DPR 187/2001) / Chemical and physical parameters	
Umidità / <i>Moisture</i>	Max 12,5%
Ceneri / <i>Ash</i>	Max 0,86% su s.s.
Proteine (azoto x 5,70) / <i>Protein</i>	Min 13,5
Attività dell'acqua libera / <i>Aw</i>	0,50
Acidità/ <i>Acidity</i>	Max 4 Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca". Max 4 The degree of acidity and expressed by the number of cubic centimeters of normal alkaline solution required to neutralize 100 grams of dry substance".
Presenza di grano tenero / <i>Soft wheat presence</i>	Max 3%
Composizione microbiologica (valori guida) / Microbiological parameters	
Carica batterica mesofila aerobia totale / <i>Total bacteria mesophilic aerobic count</i>	Max 10.000 UFC/g
Enterobatteri totali / <i>Total enterobacteria</i>	Max 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Staphylococcus coagulase positive</i>	Max 100 UFC /g
Salmonella / <i>Salmonella</i>	Assente in 25g / <i>Absent in 25g</i>
Muffe / <i>Molds</i>	Max 100 UFC/g
Contaminanti / Contaminants	
Antiparassitari / <i>Pesticides residues</i>	Regolamento CE 396/2005 e s.m.i.
Aflatossina B1 + B2+G1 +G2 / <i>Aflatoxins B1 +B2+G1 +G2</i>	Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Aflatossina B1 / <i>Aflatoxin B1</i>	Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Ocratossina A / <i>Ochratoxin A</i>	Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Zearalenone/ <i>Zearalenone</i>	Max 75 µg/kg– (Reg. CE 1881/06)
Deossinivalenolo / <i>Deoxynivalenol</i>	Max 750 µg/kg– (Reg. CE 1881/06)
Metalli pesanti (cadmio e piombo) / <i>Heavy metals (cadmium and lead)</i>	Piombo/Lead max 0,2 mg/kg – <i>Cadmio/Cadmium</i> max 0,2 mg/kg (reg. CE 1881/06)
Corpi estranei metallici e non metallici / <i>Metal and non metal foreign bodies</i>	Assenti / <i>Absent</i>
OGM / <i>GMO</i>	Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>Absent</i>
Valori nutrizionali (valori medi su 100 g di prodotto) / Nutrition information (average values in 100 g)	

DOCUMENTO		Rev.0
SCHEMA TECNICA / TECHNICAL DETAILS <i>Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta d Gragnano I.G.P."</i> Formato: RIGATONI		16/07/2020
		Pagina 2 di 2

Valore energetico totale/Energy in kcal/kj	350 kcal – 1486kj	%AR 18%
Grassi / Fat	1,0 g	2%
Grassi saturi / Saturated fat	-	
Carboidrati/Carbohydrate	73,0 g	28%
Zuccheri/ Sugars	-	
Fibre / Fibre	-	
Proteine/ Protein	13,0 g	26%
Sale / Salt	-	
Caratteristiche organolettiche di presentazione / organoleptic characteristics		
Aspetto / Look	Ruvido /Rough	
Sapore / Flavour	Gradevole / pleasant	
Odore / Smell	Gradevole / pleasant	
Tenuta alla cottura / Firm when cooked	Ottima / Excellent	
Aumento peso / Weight Increase	Buono / Good	
Sedimento / Sediment	Basso / low	
Nerbo / Whip	Ottimo / Excellent	
Collosità / Stickiness	Nei limiti / below limits	
Altre informazioni / Other informations		
Consumatori sensibili / Vulnerable consumers	Soggetti celiaci / celiac consumers	
Destinazione d'uso / Intended use	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento <i>Product for main courses and for seasoning</i>	
Modalità d'uso / Cooking information	Cottura in acqua bollente (1 litro per 100 gr.) per 4-16 minuti a seconda del formato <i>Cooking in boiling water from 4 to 16 minutes, depending on the shapes</i>	
Modalità di conservazione / Storage information	Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare <i>Keep in a cool, dry and clean place (far from vegetable, rice, detergents, aromas), away from sunbeams</i>	
Confezionamento primario /primary packaging	astuccio in cartoncino idoneo al contatto con gli alimenti <i>carton boxes suitable for food contact</i>	
Confezionamento secondario / secondary packaging	Cartone ondulato, etichette <i>Corrugated cardboard, Cardboardcaps</i>	
Shelf life	36 mesi /36 months	
Trasporto / Transport	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) / <i>Vehicles compliant with hygienical rules (Reg. CE 852/2004)</i>	



passata di

Pomodoro rustica



280g / TPP04

500g / TPP05

Ingredienti: pomodoro Roma, succo di limone e sale di Cervia.



pomodoro *roma* dai campi di Portile

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

	Energia	130Kj / 31 kcal
	Grassi	0,2g
	di cui Acidi Grassi Saturi	0g
	Carboidrati	6g
	di cui Zuccheri	5g
	Sale	0,08g
	Proteine	1,2g

Fasi di trasformazione

- . Raccolta del pomodoro maturo
- . Selezione e lavaggio
- . Scottatura in acqua bollente
- . Sgrondatura in tavoli forati
- . Due passaggi nella passatrice
- . Preparazione della ricetta
- . Cottura in sottovuoto a bassa temperatura
- . Invasettamento a caldo
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

- antipasti
primi e secondi piatti
- pizza, focacce
e bruschette
- ragù, sughi
e condimenti

FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :
TRUFFE FANTASIE NATURE
COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 1/3

ARTICLE CONCERNE/ ITEM CONCERNED :

I. DENOMINATION/ DENOMINATION

FR – Truffe fantaisie
EN – Cocoa dusted truffle

II. INGREDIENTS/ INGREDIENTS

1. INGREDIENTS ET ALLERGENES/ INGREDIENTS AND ALLERGENS

Graisse végétale (noix de coco) – sucre – cacao maigre en poudre – lactosérum en poudre (**lait**) – cacao en poudre 1% – émulsifiant : lécithine de **soja** – arôme naturel de vanille.

Vegetable fat (coconut) – sugar – low fat cocoa powder – whey powder (**milk**) – cocoa powder 1% – emulsifier: **soya** lecithin – natural vanilla flavor.

Peut contenir des traces de gluten (dont blé), d'arachides, de fruits à coque et d'œufs.

May contain traces of gluten (incl. wheat), peanuts, nuts and eggs.

NB : Les allergènes (selon la liste du règlement UE n° 1169/2011) mis en œuvre dans la recette sont indiqués en caractères gras et italiques.

NB : Allergens (according to the EU regulation n° 1169/2011) incorporated into the recipe are indicated in bold and italics.

2. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES/ ADDITIONAL INFORMATION

Matière de cacao / Cocoa solids	min 13 %
Matière de cacao dégraissée / Non fat cocoa solids	min 12 %
Matière grasse de cacao / Cocoa fat	1,5 %
Matière sèche de lait / Dry milk solids	min 10 %
Matière grasse de lait / Fat milk solids	<1 %
Protéines de lait / Milk proteins	1,2 %

III. VALEURS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES

Valeur énergétique / Energy	kcal/100g	600
Valeur obtenue en prenant en compte 2kcal par gramme de fibres / Value obtained by taking into account 2kcal by grams of fiber		
Valeur énergétique / Energy	kJ/100g	2490
Valeur obtenue en prenant en compte 8kJ par grammes de fibres / Value obtained by taking into account 8kJ by grams of fiber		
Matières grasses / Total Fat	g/100g	45
dont acides gras saturés / of which saturates	g/100g	40
dont acides gras trans / of which trans fat	g/100g	0
Cholestérol / Cholesterol	mg/100g	0.4
Glucides (dont fibres) / Carbohydrate (including fiber)	g/100g	46
Glucides (hors fibres alimentaires) / Carbohydrate (except fiber)	g/100g	42
dont sucres / of which sugars	g/100g	40
Sucres ajoutés / Added sugars	g/100g	32
Fibres alimentaires / Dietary fiber	g/100g	4.7
Protéines / Protein	g/100g	4.3

FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :
TRUFFE FANTASIE NATURE
COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 2/3

Sodium / Sodium	mg/100g	14
Potassium/Potassium	mg/100g	447
Sel / Salt	g/100g	0.04
Vitamines D / Vitamins D	µg/100g	0.1
Vitamine A / Vitamin A	µg/100g	2.2
Vitamine C / Vitamin C	mg/100g	0.2
Calcium / Calcium	mg/100g	64
Fer / Iron	mg/100g	5.4

* Ces valeurs sont indicatives. Elles sont obtenues par calcul et sont basées sur la contribution de chaque ingrédient dans le produit fini.

* These values are an indication. They are obtained by calculation and based on the contribution of each ingredient in the final product.

IV. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES/ TECHNICAL DATA

DLUO : Date limite d'utilisation optimale BBE : Best Before	21 Mois / 21 Months	NB : La date limite d'utilisation optimale à réception de la commande pourra varier en fonction de la date de production, de la durée de stockage du produit dans nos entrepôts et de la durée de transport. De plus, la DLUO résiduelle à l'enlèvement chez CHOCMOD est garantie à 2/3 de la DLUO totale.
		NB: Expiry date at receipt of your order depends on production date, time spent by the product in our warehouses and transportation duration. Furthermore, at loading date, we guarantee 2/3 of the full expiry date.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES (UFC PAR G) / HYGIENE MEASURES (CFU PER G)

Germes totaux / Total Plate count :	<10 000
Entérobactéries/Enterobacterias :	<100
Levures/Yeasts :	<100
Moisissures/Molds :	<100
Escherichia coli	<10
Salmonella:	Abs/25g

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL MEASURES

Humidité / Moisture :	<2 %
Poids unitaire moyen / average unit weight	5g +/- 0.5g Ou/or 8g +/- 0.5g

CRITERES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY MESURES

Odeur / Smell	Caractéristique du cacao / Cocoa characteristics
Aspect / Appearance	Bonne tenue, pyramidale / Good posture, pyramidal
Texture / Texture	Fondant / Meltingly soft
Goût / Taste	Sucré, goût de chocolat, légèrement amer / Sweet, chocolate flavored, light bitterness
Couleur / Color	Marron / Dark brown, chocolate

- **OGM :** Aucun ingrédient ou additif soumis au règlement CE N°1829/2003 et N° 1830/2003 du 18/10/2003 relatif à l'étiquetage et la traçabilité OGM. (No ingredient or additive subject to Regulation EC No. 1829/2003 and No. 1830/2003 of 18/10/2003 on the GMO labeling and traceability.)
- **IONISATION :** Ces produits ne contiennent pas de matières premières ionisées (these products do not contain ionized raw materials)

FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :
TRUFFE FANTASIE NATURE
COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 3/3

V. MODE D'UTILISATION / INFORMATIONS

QUI? / WHO?	Adultes, enfants, et personnes âgées / Adults, children and elderly
QUAND? / WHEN?	Tout moment de l'année / All the year round
OU ? / WHERE?	Marché national et international, Ventes en hypermarchés, hard discounts National and international market, sale in supermarkets and hard discounts
COMMENT? / HOW?	Se consomme dans l'état, éventuellement placer le produit à température ambiante une heure avant dégustation Can be consumed as it, possibly place the product at room temperature one hour before tasting
CONTRE-INDICATION?	Toute personne allergique au soja, au gluten (dont blé), aux arachides, aux fruits à coque, au lait et aux œufs Any person allergic to soy, gluten (incl. wheat), peanuts, nuts, milk and eggs
CONDITION DE TRANSPORT ET CONSERVATION / TRANSPORT AND STORAGE	A conserver dans l'emballage d'origine, fermé, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un endroit frais (de 14 à 18°C), sec et aéré. Store in the original packaging, closed away from heat and moisture in a cool (14–18 ° C), dry and ventilated place
UTILISATION DEFAVORABLE / ADVERSE USE	Si non respect de la température de conservation : risque de fonte ou de blanchiment des produits. If non-compliance with the storage temperature: risk of melting or whitening products

VI. EMBALLAGE/ PACKAGING

PRIMAIRES / PRIMAIRES	Sachet thermosoudé de différentes tailles (1 pièce, 80g, 150g, 200g, 250g, 500g...) / Heat-sealed bag of different sizes (1 piece, 80g, 150g, 200g, 250g, 500g ...)
	Boite plastique en polypropylène plus couvercle et rondelle en papier imprimé ou couvercle imprimé / Plastic box plus polypropylène cover and disc printed paper or printed cover
SECONDAIRES / SECONDARY	Ballotins ou étui en carton imprimé ou boîte fer, bi pack / Ballotins case or printed cardboard box or iron twin pack
	Boite en carton compacte avec alvéoles et coussinets / Compact cardboard box with compartments and pads
	Boite en plastique / Plastic box
	Cartons de regroupement / Cardboards



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
TARALLINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
TARALLINI – SAVOURY RINGS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Revisione / Revision 1

20 luglio 2023 / July 20th, 2023

Pagina / Page
1/2



DENOMINAZIONE DI VENDITA SELLING DENOMINATION	TARALLINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TERRE DEI TRULLI"	TARALLINI – SAVOURY RINGS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "TERRE DEI TRULLI"
TIPOLOGIA PRODOTTO TYPE OF PRODUCT	PRODOTTO DA FORNO PER CONSUMO DIRETTO	BAKERY PRODUCTS FOR DIRECT CONSUMPTION
CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS	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 INGREDIENTS	FARINA DI GRANO TENERO "0", SEMOLA DI GRANO DURO, VINO BIANCO, OLIO DI OLIVA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 5%, SALE, AROMA NATURALE D'OLIVA.	WHEAT FLOUR, DURUM WHEAT SEMOLINA, WHITE WINE, OLIVE OIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 5%, SALT, 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 AVAILABLE PACK SIZES	200g - 230g	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100g di prodotto) NUTRITION VALUES (per 100g of product)	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 of which saturated fatty acids: 1,5 g Carbohydrates: 45 g of which sugars : 0,8 g 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 Olio EVO rev. 1 (ITA-ENG)



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
TARALLINI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
TARALLINI – SAVOURY RINGS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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 SAPORE: TIPICO DI GRANO DEI PRODOTTI DA FORNO	CONSISTENCY: CRISP AND CRUMBLY ASPECT: ROUGH SURFACE, CRUMBLY DOUGH IN THE SHAPE OF DONUT. COLOUR: GOLDEN YELLOW SMELL: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS TASTE: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS
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 PPCOEX, 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 PPCOEX, 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 Olio EVO rev. 1 (ITA-ENG)

**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 CONDITIONS6 Mes*i* – 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 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 / <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 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

SCHEDA 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 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 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 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/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 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