

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	CARAMELOTTO- GIANDUJOTTO AL CARAMELLO SALATO <i>CARAMELOTTO- SALTED CARAMEL GIANDUJOTTO</i>		
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	CARAMELG 3 Kg EAN: 8000813941202 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 24*22*12 cm x 3,17 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 15 Ct/pallet: 210	METALGC 11,5*5,5*16,5 cm x 150g EAN: 8000813941417 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 35*25*37 cm x 4,0 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 10 Ct/pallet: 40	
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	<p>I gianduiotti, sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduia. Barbero rivisita la ricetta tradizionale creando il giandujotto al caramello salato.</p> <p><i>The gianduiotti are a Piedmontese speciality made with a soft Gianduia cream. Barbero revisits the traditional recipe creating the recipe of the salted caramel giandujotto.</i></p>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<p>INGREDIENTI: Cioccolato bianco con caramello (Zucchero, burro di cacao, latte in polvere intero, caramello in polvere 1,5% (sciroppo di zucchero caramellato, maltodestrine), lattosio, emulsionante: lecitina di soia, sale, estratto di vaniglia naturale), Pasta di nocciola Piemonte I.G.P. 25%; sale. Cacao min 22%</p> <p><i>White caramel chocolate (Sugar, cocoa butter, whole milk powder, powder of caramel 1,5 % (caramelized sugar syrup, maltodextrin), lactose, emulsifier: soy lecithin, salt, natural vanilla extract), Piedmont hazelnut paste 25%; salt. (Min Cacao 22%)</i></p>		
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	<p>Contiene: Nocciola, soia, latte. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi).</p> <p><i>Contains: Hazelnut, soya, milk. May contain: Other nuts (almonds, pistachio).</i></p>		
OGM <i>GMO</i>	<p>Il prodotto non contiene OGM</p> <p><i>The product doesn't contain GMO</i></p>		
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE <i>BACTERIOLOGICAL</i> <i>CHARACTERISTICS</i>	<p>CBT/TCB: <10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/Enterobacteria: <100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/coagulase-positive staphylococci: <100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: <1000 UFC/g; Muffe/Mould: <1000 UFC/g.</p>		
REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICOCHEMICAL</i> <i>REQUIREMENTS</i>	<p>Aw: < 0,70; Umidità/Humidity: < 8%</p>		
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL</i> <i>VALUES PER 100g</i>	<p>Energia/Energy: 2450 kJ/585 kcal, Grassi/Fat: 41,6 g, di cui acidi grassi saturi/of which saturates: 17,5 g, Carboidrati/Carbohydrate: 44,7 g, di cui zuccheri/of which sugar: 42,1 g, Proteine/Protein: 6,3 g, Sale/Salt: 1,5 g</p>		
STOCCAGGIO	<p>Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 18 mesi.</p>		



STORAGE | Keep in a cool dry place. Storage temperature recommended: 15-18°C. *Shelf life 18 months.*

Rev. 1 del 22/05/2023

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl