

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	TORRONE GRAN CRU MORBIDO ALLA MANDORLA <i>SOFT GRAN CRU NOUGAT WITH ALMOND</i>
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	CRUM 9,5*21,5*2,5 cm x 100g EAN: 8000813060590 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 24*29*22 cm x 4,98 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 12 Ct/pallet: 84
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	<p>Tipologia pregiata di torrone, la linea "Gran Cru" nasce con l'intenzione di unire i migliori ingredienti alla tradizione della produzione del torrone. Ispirato alla tradizione del torrone meridionale, viene preparato con gemella di mandorla pizzuta di Avola pelata, miele di limoni della penisola sorrentina e scorza di limoni siciliani.</p> <p><i>A fine type of nougat, the "Gran Cru" line was created with the intention of combining the best ingredients with the tradition of making nougat. Inspired by the tradition of southern nougat, is produced with peeled twin almond pizzuta from Avola, lemon honey from Sorrento peninsula and sicilian lemon skin peel.</i></p>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<p>Gemella di mandorla pizzuta di Avola pelata 60%, miele di limoni della penisola sorrentina, scorza di limoni siciliani, zucchero, albume d'uovo, ostie (fecola di patate, acqua, olio d'oliva), vaniglia del Madagascar, amido di mais.</p> <p><i>Peeled twin almond pizzuta of Avola 60%, lemon honey from Sorrento peninsula, Sicilian lemon skin peel, sugar, egg white, wafer (potato starch, water, olive oil), natural vanilla from Madagascar, corn starch.</i></p>
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	<p>Contiene: Mandorle, uovo. Può contenere: Frutta a guscio (nocciole, pistacchi). SENZA GLUTINE</p> <p><i>Contains: Almonds, egg. May contain: Other nuts (hazelnut, pistachio). GLUTEN FREE.</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 CHARACTERISTICS</i>	<p>CBT/TCB: <10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/<i>Enterobacteria:</i> <100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/<i>coagulase-positive staphylococci:</i> <100 UFC/g; Salmonelle/<i>Salmonellas:</i> assenti/<i>none;</i> Lieviti/<i>Yeast:</i> <1000 UFC/g; Muffe/<i>Mould:</i> <1000 UFC/g.</p>
REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS</i>	<p>Aw: < 0.70;</p> <p>Umidità/<i>Humidity:</i> < 8%</p>
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	<p>Energia/<i>Energy:</i> 2191 kJ/526 kcal, Grassi/<i>Fat:</i> 34 g, di cui saturi/<i>of which saturated:</i> 3,1 g, Carboidrati/<i>Carbohydrate:</i> 40 g, di cui zuccheri/<i>of which sugar:</i> 33 g, Proteine/<i>Proteins:</i> 13 g, Sale/<i>Salt:</i> 0,04 g.</p>

STOCCAGGIO

Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 18 mesi.

STORAGE

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

Rev. 1 del 11/01/2021

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl