



## DESCRIZIONE / Description

Dolce di pasta frolla a base di burro con tenero ripieno di marron glacé, miele millefiori di Sicilia e nocciole "Piemonte" IGP.

*Shortcrust pastry cake made of butter with soft filling candied chestnuts, wildflower honey from Sicily and "Piemonte" PGI hazelnuts.*

## INGREDIENTI / Ingredients

Farina di GRANO tenero tipo "0", MARRON GLACÉ (32%) [Marroni (50%), Zucchero, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Aromi naturali], Burro (LATTE), Zucchero, UOVA fresche da allevamento a terra, NOCCIOLE "Piemonte" IGP (10%), Miele millefiori Sicilia, Sale marino integrale di Cervia, Aromi naturali

*WHEAT flour, Candied CHESTNUTS (32%) [CHESTNUTS (50%), Sugar, Glucose-fructose syrup, Natural flavors], Butter (MILK), Sugar, Fresh EGGS raised on the ground, "Piemonte" PGI HAZELNUTS (10%), Wildflower honey from Sicily, Cervia whole marine salt, Natural flavors*

## ALLERGENI / Allergens

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

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

## CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 8 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 8 months from the date of manufacture.*

## DICHIARAZIONE OGM / GMO statement

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.*

## CONFEZIONE / Single packaging

Il prodotto è confezionato in termosaldatura con film accoppiato a barriera. È poi inserito in una scatola di cartoncino teso, con finestra a cuore. La stampa è stata creata per dare al prodotto un'immagine artigianale ma comunque elegante, romantica e raffinata. *The product is heat-sealed with barrier coupled film. Then, it's put inside in a cardboard box with a heart shape window. The print concept is to give an artisan aspect to product, in an fine romantic elegance fit.*

## DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 17x17x3,5 cm

6 PEZZI PER CARTONE  
PIECES PER CASE

36x19x13 cm  
DIM. CARTONE - CASE DIMENSION

12 CT/FASCIA  
CASES/LAYER

180 CARTONI/PLT  
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC  
799729014831

CASE - EAN128

(01)10799729014838

## Nutrition Facts

5 Servings per container  
Serving size 1 PIECE (55g)

Amount Per Serving		% Daily Value*
<b>Calories 270</b>		
<b>Total Fat</b> 12g		18%
Saturated Fat 6g		28%
Trans Fat 0g		
<b>Cholesterol</b> 50mg		16%
<b>Sodium</b> 50mg		2%
<b>Total Carbohydrate</b> 35g		13%
Dietary Fibers 2g		6%
Total Sugars 19g		
Includes 13g Added Sugars		27%
<b>Protein</b> 4g		
Vitamin D 0,1mcg		0%
Calcium 10mg		0%
Iron 0,3mg		2%
Potassium 30mg		0%

\* 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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g		%**
	55g		
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	2064kJ/493kcal	1135kJ/271kcal	14%
GRASSI / FAT	22g	12g	17%
di cui Saturi/ of which Saturates	10g	5,5g	28%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	64g	35g	14%
di cui Zuccheri/Sugars	34g	19g	21%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	3,1g	1,7g	
PROTEINE/ PROTEIN	7,5g	4,1g	8%
SALE/ SALT	0,23g	0,13g	2%

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 5		
Serving size: 1 Piece (55g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1135kJ	2064kJ
Protein	4,1g	7,5g
Fat, total	12g	22g
- saturated	5,5g	10g
Carbohydrate	35g	64g
sugars	19g	34g
Sodium	50mg	92,8mg

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 2.5 - 3.0  
Water activity (Aw): 0.28 - 0.30

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

Escherichia coli / *Escherichia coli* < 10 UFC/g  
Salmonella spp / *Salmonella spp* Assenti / Not present in 25 g  
Staphylococcus aureus / *Staphylococcus aureus* < 10 UFC/g  
Lieviti e muffe a 25°C / *Yeast and mold at 25°C* < 1000 UFC/g  
Bacillus cereus / *Bacillus cereus* < 100 UFC/g

## DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED

AZIENDA CERTIFICATA SECONDO LO STANDARD BRC FOOD DAL 2007.  
COMPANY CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD SINCE 2007.

Rev. 00 del 13/05/2020

Data / Date: 13/05/2020

Il responsabile / Person in charge: Dr. Laura Carlesso