

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, farcitura con "PISTACCHIO Verde di Bronte DOP" 18%, (sciroppo di glucosio, PANNA, pasta "PISTACCHIO Verde di Bronte DOP" 20%, zucchero, BURRO, alcool, LATTE scremato in polvere, aromi naturali, addensanti: pectina e alginato di sodio, sale, conservante: potassio sorbato, colorante: E141ii), UOVA fresche da galline allevate a terra, zucchero, BURRO, lievito naturale (farina di FRUMENTO, acqua), sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO fresco da galline allevate a terra, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE intero, burro di cacao, sale, LATTE scremato in polvere, aromi naturali, Busta zucchero a velo 30g; zucchero, amido di FRUMENTO, aromi. Contiene: uova, pistacchio, latte, frumento (glutine), **Può contenere MANDORLE, NOCCIOLE e SOIA.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS: WHEAT flour, PISTACHIO filling with "Pistacchio Verde di Bronte PDO" 18%, (glucose syrup, CREAM, PISTACHIO paste 20% with "Pistacchio Verde di Bronte PDO", sugar, BUTTER, alcohol, skimmed MILK powder, natural flavour, thickeners: pectin and sodium alginate, salt, preservative: potassium sorbate, coloring: E141ii), barn EGGS, sugar, BUTTER, natural yeast (WHEAT flour, water), glucose syrup, barn EGG yolk, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, whole MILK, cocoa butter, salt, skimmed MILK powder, natural flavours, Icing sugar in sachet 30g; sugar, WHEAT starch, flavours. Contains: eggs, Pistachio, milk, wheat (gluten), **May contain ALMONDS, HAZELNUTS and SOY.**

IT- Dichiarazione OGM

Dichiariamo che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando fedelmente quanto richiesto dai Regolamenti CEE. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

EN- OGM Statement:

We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMOs, faithfully as required by EEC regulations. This product does not require GMO labelling in accordance with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Community.

Conservabilità e Condizioni

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche **per 7 mesi** nella sua confezione originale. Da conservare in luogo fresco e asciutto. Evitare esposizione diretta alla luce e fonti di calore.

Shelf life and Conditions

The product maintains its characteristics **for 7 months** in its original packaging. Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

**Caratteristiche Chimico-Fisiche/
Chemical-Physical Characteristics**

Umidità / Moisture 26% ±1%
Acqua libera / Water activity 0,84 ±0,02
Grado alcolico / Alcohol: 0,43%

**Caratteristiche Microbiologiche Standard/
Standard Microbiological Characteristics**

C.B.T. / T.B.C. <1000 UFC/g
Lieviti / Yeast <100 UFC/g
Muffe / Mould <100 UFC/g
Patogeni / Pathogenics: nessuno / none

Informazioni Nutrizionali / Nutrition Information

Valori medi/ Average Values	**80g	%*RDA	100g	%*RDA
Energia / Energy	kJ 1250 Kcal 298	15%	kJ 1560 Kcal 373	19%
Grassi/ Fat	13,4g	19%	16,7g	24%
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	7,9g	40%	9,9g	50%
Carboidrati/ Carbohydrate	37,4g	14%	46,7g	18%
di cui zuccheri/ of which sugars	21,4g	24%	26,7g	30%
Fibre/ Fibre	2,4g	10%	3,0g	12%
Proteine/ Protein	5,7g	11%	7,1g	14%
Sale/ Salt	0,5g	8%	0,6g	10%

** Peso porzione / Serving Size/ **80g**
Numero Porzioni / Servings per Container/ **9**
* Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Reference intake of an average adult/ **8.400Kj / 2.000 Kcal**

Il responsabile / **Person in charge:**

Ufficio Qualità

