

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	TORRONE GRAN CRU FRIABILE ALLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. <i>CRUMBLY GRAN CRU NOUGAT WITH PIEDMONT HAZELNUT</i>
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	CRUN 9,5*21,5*2,5 cm x 100g EAN: 8000813060606 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. Friabile come vuole la tradizione, questo formato viene realizzato con le migliori nocciole Piemonte IGP, selezionate accuratamente da filiere in provincia di Asti, miele d'Acacia di Masio (AL) e zucchero muscovado.</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. Crumbly as the tradition require, this type of nougat is produced with the best Piedmontese hazelnuts carefully selected from supply chains in the region of Asti, acacia honey from Masio and muscovado sugar.</i></p>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<p>Nocciola Piemonte IGP 55%, miele d'Acacia di Masio (AL), zucchero muscovado, albume d'uovo, ostie (fecola di patate, acqua, olio d'oliva), vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais.</p> <p><i>Piedmont hazelnut (55%), Acacia honey from Masio (AL), muscovado sugar, egg white, wafer (potato starch, water, olive oil), Madagascar natural vanilla, corn starch.</i></p>
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	<p>Contiene: Nocciole, uovo. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi). SENZA GLUTINE</p> <p><i>Contains: Hazelnut, egg. May contain: Other nuts (almonds, 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>PHYSICO-CHEMICAL 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> 2339 kJ/562 kcal, Grassi/<i>Fat:</i> 38 g, di cui saturi/<i>of which saturated:</i> 3,5 g, Carboidrati/<i>Carbohydrate:</i> 43 g, di cui zuccheri/<i>of which sugar:</i> 36 g, Proteine/<i>Proteins:</i> 10 g, Sale/<i>Salt:</i> 0,07 g.</p>



STOCCAGGIO

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

STORAGEKeep 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