

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	TORRONE MORBIDO ALLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. <i>SOFT NOUGAT WITH PIEDMONT HAZELNUT</i>		
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	2002G 2*18*7 cm x 200g EAN: 8000813060217 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 28,5*19*11 cm x 3,40 Kg Pezzi/Ct: 16 Ct/strato: 16 Ct/pallet: 256	2001L 7*18*1,5 cm x 150g EAN: 8000813040134 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 28,5*19*11 cm x 3,50 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 16 Ct/pallet: 256	2001LN 7*20*1,5 cm x 150g EAN: 8000813013640 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 41*9*16 cm x 3,0 Kg Pezzi/Ct: 16 Ct/strato: 14 Ct/pallet: 210
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	<p>Torrone morbido artigianale con nocciole Piemonte scelte a mano, prodotto con una ricetta che risale al lontano 1883. Il torrone è privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo. Viene cotto in caldaie a vapore per circa due ore, modellato e tagliato manualmente.</p> <p><i>Handcrafted crumbly torrone with Piedmontese hazelnuts selected by hand, made according to an original recipe which dates back from 1883. It is made of egg whites and is steamed for about 2 hours, shaped and hand-cutted.</i></p>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<p>Nocciola Piemonte I.G.P (51%), miele, scorza d'arancia candita (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, sciroppo di glucosio, albume d'uovo, ostie (fecola di patate, acqua, olio d'oliva), vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais.</p> <p><i>Piedmont hazelnut (51%), honey, candied orange skin (orange skin, glucose fructose syrup, sugar, acidity regulator: citric acid), sugar, glucose syrup, egg white, wafer (potato starch, water, olive oil), natural vanilla from Madagascar, 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/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>PHYSICO-CHEMICAL REQUIREMENTS</i>	<p>Aw: < 0.70;</p> <p>Umidità/Humidity: < 8%</p>		
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	<p>Energia/Energy: 1948 kJ/465 kcal, Grassi/Fat: 22 g, di cui saturi/of which saturated: 2,2 g, Carboidrati/Carbohydrate: 56 g, di cui zuccheri/of which sugar: 52 g, Proteine/Proteins: 8,5 g, Sale/Salt: 0,03 g.</p>		

STOCCAGGIO

STORAGE

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

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

Rev. 2 del 25/08/2022

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl