

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	TORRONE GRAN CRU MORBIDO AL PISTACCHIO <i>SOFT GRAN CRU NOUGAT WITH PISTACHIO</i>
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	CRUP 9,5*21,5*2,5 cm x 100g EAN: 8000813060583 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. Questo torrone è un omaggio al torrone di Sicilia, realizzato con pistacchio verde di Bronte DOP, miele di arancio siciliano e scorze di arance siciliane e calabresi.</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. This nougat is a tribute to Sicilian nougat, produced with: green Bronte pistachios, sicilian orange honey and orange skin peel from Sicily and Calabria.</i></p>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<p>Pistacchio verde di Bronte DOP 60%, miele d'arancio siciliano, scorza d'arancio siciliano e calabrese, zucchero, albume d'uovo, ostie (fecola di patate, acqua, olio d'oliva), vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais.</p> <p><i>Bronte Pistachio 60%, sicilian orange honey, sicilian and calabrian orange 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: Pistacchio, uovo. Può contenere: Frutta a guscio (nocciole, mandorle). SENZA GLUTINE</p> <p><i>Contains: Pistachio, egg. May contain: Other nuts (hazelnut, almonds). 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> 2196kJ/527 kcal, Grassi/<i>Fat:</i> 33 g, di cui saturi/<i>of which saturated:</i> 3,5 g, Carboidrati/<i>Carbohydrate:</i> 36 g, di cui zuccheri/<i>of which sugar:</i> 34 g, Proteine/<i>Proteins:</i> 19 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. 0 del 11/01/2021

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl