

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Scheda tecnica Rev 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	Rev. 1 del 17/07/2026
1PVM003	DELIZIA NOBILE X 12 (MEMORABILI)	8032595168102	

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1320	Formato: Monoporzione	133 ct per pallet		Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione.	
Volume: Pz 12	Confezione: 260x175x138mm	19 ct per 7 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
Crema al mascarpone con crumble al cacao e pistacchio decorato con crumble al cacao e granella di pistacchio caramellata				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM. Prodotto non vendibile singolarmente				Scongellare il prodotto in frigorifero (a circa +4°C) per almeno 5 ore. Una volta scongelato, il prodotto si conserva in frigorifero a +4°C per un massimo di 10 giorni. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.	

INGREDIENTI	
Crema mascarpone 40% [mascarpone 47%, (PANNA, LATTE, acidificante (E270)), LATTE scremato reidratato, zucchero, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma), tuorlo d'UOVO, PANNA, stabilizzante (E420ii), sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, E322 SOIA), fibre vegetali, colorante (E160a)], crema pistacchio 40% [LATTE scremato reidratato, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma), cioccolato bianco (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (E322 SOIA), estratto di vaniglia), crema bianca (zucchero, grassi vegetali (palmisto, cocco), LATTE scremato in polvere, emulsionante (E322 SOIA), aromi), mascarpone (PANNA, LATTE, acidificante (E270)), pasta di pistacchi 2,2% (PISTACCHI tostatati 99,3%, sale, estratto di spirulina), tuorlo d'UOVO, PANNA, zucchero, stabilizzante (E420ii), sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, E322 SOIA), addensante (E406), fibre vegetali, sale], crumble di biscotto al cacao 18% (zucchero, farina di FRUMENTO, oli e grassi vegetali (cocco, girasole, cacao), granella di cacao tostata 14%, polvere di cacao 7%, LATTE scremato, LATTE intero, sciroppo di glucosio, estratto naturale di oliva), granella di pistacchio 2% (PISTACCHIO 55%, zucchero, sciroppo di glucosio, colorante: estratto alfaalfa). Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, altra FRUTTA A GUSCIO	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kjoule	1744	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kcal	420	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	34	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	24	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	26	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	21	Soia e prodotti a base di soia	X
Proteine	5,0	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	1,4	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,12	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	X
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<50 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
E.coli	<10 ufc/g	Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	
Stafilococco aureus	<10 ufc/g	Lupini e prodotti a base di lupini	
Salmonella	assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Listeria monocytogenes	assente		

DIMENSIONS			ENGLISH	TO PRESERVE	
Weight: Gr 1320	Format: Single Portion	133 boxes per pallet		Store at -18°C for 18 months from the date of production.	
Volume: Pz 12	Packing: 260x175x138mm	19 boxes for 7 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
Mascarpone cream with cocoa crumble and pistachio, decorated with cocoa crumble and caramelized pistachio grains.				18 month from date of manufacture	
NOTES			TO CONSUME		
This product is OGM free. Not for individual sale			Thaw the product in the refrigerator (at approx. +4°C) for at least 5 hours. Once defrosted, the product may be stored under refrigeration (+4°C) for a maximum of 10 days. Once defrosted, do not refreeze.		

INGREDIENTS	
40% Mascarpone cream [47% mascarpone (CREAM, MILK, acidity regulator (E270)), rehydrated skimmed MILK, sugar, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm), EGG yolk, CREAM, stabilizer (E420ii), glucose syrup, modified corn starch, MILK proteins, emulsifiers (E471, E322 SOYA), vegetable fibers, coloring (E160a)], 40% pistachio cream [rehydrated skimmed MILK, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm), white chocolate (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, emulsifier (E322 SOYA), vanilla extract), white cream (sugar, vegetable fat (palm kernel, coconut), skimmed MILK powder, emulsifier (E322 SOYA), flavorings), mascarpone (CREAM, MILK, acidity regulator (E270)), 2.2% pistachio paste (99.3% roasted PISTACHIOS, salt, spirulina extract), EGG yolk, CREAM, sugar, stabilizer (E420ii), glucose syrup, modified corn starch, MILK proteins, emulsifiers (E471, E322 SOYA), thickener (E406), vegetable fibers, salt], 18% cocoa biscuit crumble (sugar, WHEAT flour, vegetable oils and fats (coconut, sunflower, cocoa), 14% roasted cocoa nibs, 7% cocoa powder, skimmed MILK, whole MILK, glucose syrup, natural olive extract), 2% pistachio grains (55% PISTACHIOS, sugar, glucose syrup, coloring: alfalfa extract). May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, other NUTS	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kjoule	1744	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kcal	420	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	34	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	24	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	26	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	21	Soy and product made up of soy	X
Proteins	5,0	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	1,4	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,12	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	X
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		