

 GELATERIA ENRICO <i>i buoni gelati di Pizzo</i> Gelateria Enrico S.r.l. Via Nazionale VII Trav. Snc 89812 Pizzo (VV) – Italy Tel. 0039 0963 533 244 Fax. 0039 0963 290 016	Scheda Tecnica NOCCIOLA IMBOTTITA® (SENZA GLUTINE)	CODICE NIT18
		REV. 03 del 29/02/20
		Pag. 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO	
Aspetto	Prisma triangolare Beige
Caratteristiche	Gelato artigianale prodotto con materie prime di alta qualità
Descrizione	Gelato alla nocciola, imbottito con panna alla nocciola e gocce di cioccolato fondente

INGREDIENTI
LATTE intero, zucchero, pasta di NOCCIOLA, PANNA di LATTE, UOVA, acqua, LATTE scremato in polvere, gocce di cioccolato fondente, destrosio, addensanti: farina di semi di carruba, farina di semi di guar. Aromi naturali. Può contenere: SOIA, LATTE, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE.

CONSERVAZIONE – SHELF LIFE	
Modalità di conservazione	-18°C
Il prodotto, conservato nella confezione originale sigillato e alla temperatura indicata (-18°C), manterrà le sue caratteristiche originali inalterate per 18 mesi dalla data di produzione.	

UNITÀ DI VENDITA	
Peso netto per unità di vendita non frazionabile	2160 g
Peso medio relativo al singolo prodotto	120 g
Pezzi per cartone	18

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE	
Pirottino personalizzato	
Busta polietilene personalizzata	
Etichetta personalizzata	
Nastro personalizzato	
Scatola di cartone ondulato – dimensione (cm)	39,5 x 21 x 14,5
Pallettizzazione	10 cartoni x 12 strati

Note: Gelateria Enrico S.r.l. si riserva il diritto di effettuare ogni modifica, che ritenga utile, per migliorare le caratteristiche del prodotto. Ogni variazione degli ingredienti sarà registrata sull’etichetta del prodotto. Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione, ed è quindi compito esclusivo dell’utente verificare gli eventuali aggiornamenti. Per ulteriori o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale

 GELATERIA ENRICO <i>i buoni gelati di Pizzo</i> Gelateria Enrico S.r.l. Via Nazionale VII Trav. Snc 89812 Pizzo (VV) – Italy Tel. 0039 0963 533 244 Fax. 0039 0963 290 016	Scheda Tecnica NOCCIOLA IMBOTTITA® (SENZA GLUTINE)	CODICE NIT18
		REV. 03 del 29/02/20
		Pag. 2/2

TABELLA NUTRIZIONALE		
Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	1039,09 Kj	
	247,51 Kcal	12 %
Grassi	13,17 g	19 %
Di cui acidi grassi saturi	4,19 g	21 %
Carboidrati	28,15 g	10 %
Di cui zuccheri	25,92 g	29 %
Fibre	0,72 g	3 %
Proteine	4,38 g	9 %
Sale	0,02 g	%

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 Kj / 2000 Kcal)

Allergeni (come da Reg. UE 1169/2011)

ALLERGENI	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	Si
Pesci e prodotti a base di pesci	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	No
Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio	Si
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2	No
Lupini e derivati	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No

Note:

Si: l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

No: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

CC: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Per la realizzazione di questo prodotto vengono impiegate materie prime dichiarate prive di OGM in conformità ai Reg (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003.