



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
TARTUFO AL COCCO
(SENZA GLUTINE)

CODICE

TCO1

REV. 04 del 06/02/20

Pag. 1/2

DESCRIZIONE PRODOTTO

Aspetto	Sfera imperfetta colore bianco sporco – Interno morbido marrone
Caratteristiche	Gelato artigianale prodotto con materie prime di alta qualità
Descrizione	Gelato al cocco, con cuore di cioccolato fuso fondente, ricoperto da cocco rapè.

INGREDIENTI

LATTE intero, zucchero, polpa di noce di cocco, sciroppo di glucosio, grassi vegetali idrogenati, **LATTE** in polvere magro, destrosio, sciroppo di glucosio disidratato, proteine del **LATTE**, cacao, cocco, **PANNA** in polvere, addensanti: aligenato di sodio. Farina di semi di carrube e di guar, carragenina, maltodestrine, stabilizzante: E466. Emulsionanti: E472a, E472b. 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	1920 g
Peso medio relativo al singolo prodotto	120 g
Pezzi per cartone	16

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

Pirottino personalizzato	
Busta polietilene personalizzata	
Etichetta personalizzata	
Nastro personalizzato	
Scatola di cartone ondulato – dimensione (cm)	30x20x13
Pallettizzazione	16 cartoni x 13 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'utilizzatore verificarne gli eventuali aggiornamenti. Per ulteriori o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale



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
TARTUFO AL COCCO
(SENZA GLUTINE)

CODICE
TCO1

REV. 04 del 06/02/20

Pag. 2/2

TABELLA NUTRIZIONALE

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	720,60 Kj	
	170,97 Kcal	9 %
Grassi	5,05 g	7 %
Di cui acidi grassi saturi	1,86 g	9 %
Carboidrati	27,75 g	10 %
Di cui zuccheri	23,35 g	26 %
Fibre	1,92 g	8 %
Proteine	3,15 g	6 %
Sale	0,11 g	2 %

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	No
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	No
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 SO ₂	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.