

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	TORRONE FRIABILE ALLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE <i>CRUMBLY NOUGAT WITH PIEDMONT HAZELNUT COVERED WITH DARK CHOCOLATE</i>		
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	200RICG 9,5*6,5*28 cm x 200g EAN: 8000813040363 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 34*25*21 cm x 3,50 Kg Pezzi/Ct: 15 Ct/strato: 10 Ct/pallet: 80	RICG 3 Kg EAN: 8000813051024 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 34*26*18 cm x 3,30 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 10 Ct/pallet: 90	3002G 3*31*3 cm x 100g EAN: 80131328 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 25*25*13 cm x 3,74 Kg Pezzi/Ct: 30 Ct/strato: 15 Ct/pallet: 195
	3004G 4*36*4 x 200g EAN: 8000813013435 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 33*19*15 cm x 3,40 Kg Pezzi/Ct: 16 Ct/strato: 14 Ct/pallet: 154	3005G 6,5*41,5*6,5 cm x 500g EAN: 8000813030029 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 34*26*18 cm x 6,80 Kg Pezzi/Ct: 12 Ct/strato: 10 Ct/pallet: 90	3003L 7,5*29*2,5 cm x 150g EAN: 8000813040219 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 29*29*22 cm x 3,70 Kg Pezzi/Ct: 21 Ct/strato: 13 Ct/pallet: 104
	METR 10*13,5*5 x 100g EAN: 8000813011103 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 29*24*22 cm x 4,20 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 13 Ct/pallet: 104	METART5 14*10*4,5 cm x 100g EAN: 8000813011257 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 28*28*21 Pezzi/Ct: 24 Ct/strato: 12 Ct/pallet: 72	3003LN 7,0*20*1,5 cm x 170g EAN: 8000813013664 TARIC: 17049099 Cartone (Ct): 41*9*16 cm x 3,5 Kg Pezzi/Ct: 16 Ct/strato: 14 Ct/pallet: 210
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	<p>Torrone friabile 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 sette ore, modellato, tagliato e fatto raffreddare; dopodiché viene arricchito, ricoprendone la superficie con finissimo cioccolato fondente.</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 7 hours, shaped, cut and cooled. After cooling, the torrone is covered with extra plain chocolate.</i></p>		
INGREDIENTI	<p>INGREDIENTI TORRONE 65%: Nocciola Piemonte I.G.P. (45%), miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albume d'uovo, ostie (fecola di patate, acqua, olio d'oliva), vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais.</p> <p>INGREDIENTI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 35%: Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, burro anidro, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao min. 50.2%.</p>		

INGREDIENTS	INGREDIENTS TORRONE 65%: Piedmont hazelnut (45%), honey, sugar, glucose syrup, egg white, wafer (potato starch, water, olive oil), Madagascar natural vanilla, corn starch. INGREDIENTS DARK CHOCOLATE 35%: Cocoa mass, sugar, cocoa butter, anhydrous butter , emulsifier: <i>soya lecithin</i> , natural flavour vanilla. Min. cocoa content 50.2%
ALLERGENI ALLERGENS	Contiene: Nocciole, uovo, latte, soia. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi), glutine, sesamo. Contains: Hazelnuts, egg, milk, soya. May contain: Other nuts (almonds, pistachios), gluten, sesame.
OGM GMO	Il prodotto non contiene OGM. <i>The product doesn't contain GMO</i>
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS	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.
REQUISITI CHIMICO-FISICI PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS	Aw: < 0.70; Umidità/ <i>Humidity</i> : < 8%
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g NUTRITIONAL VALUES PER 100g	Energia/ <i>Energy</i> : 2298 kJ/551 kcal, Grassi/ <i>Fat</i> : 35 g, di cui saturi/ <i>of which saturated</i> : 9,9 g, Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i> : 50 g, di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i> : 39 g, Proteine/ <i>Proteins</i> : 8,7 g, Sale/ <i>Salt</i> : 0,08 g, Fibre/ <i>Fiber</i> : 3,0 g.
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. <i>Shelf life 18 months.</i>

Rev. 1 del 25/08/2022

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl