

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	GIANDUJOTTO <i>GIANDUJOTTO</i>		
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	GIANG 3 Kg EAN: 8000813120218 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 24*22*12 cm x 3,17 Kg Pezzi/Ct: 3 Kg Ct/strato: 15 Ct/pallet: 210	GIAN150GL ø 8,5*10,6 cm x 150g EAN: TARIC: 18069019 Cartone (Ct): xx*xx*xx cm x x,xx Kg Pezzi/Ct: 18 Ct/strato: 9 Ct/pallet: 63	GIAN200 7,5*6,5*21 cm x 200g EAN: 8000813120010 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 33*19*15 cm x 3,50 Kg Pezzi/Ct: 16 Ct/strato: 14 Ct/pallet: 154
	METART8 14*10*4,5 cm x 100g EAN: 8000813011127 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 28*28*21 Pezzi/Ct: 24 Ct/strato: 12 Ct/pallet: 72	METALG 11,5*5,5*16,5 cm x 150g EAN: 8000813941301 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 35*25*37 cm x 4,0 Kg Pezzi/Ct: 20 Ct/strato: 10 Ct/pallet: 40	
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	I gianduiotti, sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduia. Barbero rivisita la ricetta tradizionale prevedendo una maggiore concentrazione di nocciola Piemonte I.G.P. e cacao, conferendo così un gusto più intenso e aromatico. <i>The gianduiotti are a Piedmontese speciality made with a soft Gianduia cream. Barbero revisits the traditional recipe with a higher concentration of Piedmont hazelnut and cocoa, thus giving a taste more intense and aromatic.</i>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Zucchero, nocciola Piemonte I.G.P. (25%), burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao. Emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale vaniglia. Cacao min. 32%. <i>Sugar, Piedmont hazelnut (25%), cocoa butter, whole milk powder, cocoa paste. Emulsifier: soya lecithin, nat.flav.vanilla. Minimum cocoa 32%.</i>		
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Contiene: Nocciola, soia, latte. Può contenere: Frutta a guscio (mandorle, pistacchi) e uova. Contains: Hazelnut, soya, milk. May contain: Other nuts (almonds, pistachio) and eggs.		
OGM <i>GMO</i>	Il prodotto non contiene OGM <i>The product doesn't contain GMO</i>		
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE <i>BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	CBT/TCB: <10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/Enterobacteria: <100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/coagulase-positive staphylococci: <100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: <1000 UFC/g; Muffe/Mould: <1000 UFC/g.		
REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICOCHEMICAL</i>	Aw: < 0.70; Umidità/Humidity: < 8%		

REQUIREMENTS	
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	Energia/ <i>Energy</i> : 2368 kJ/568 kcal, Grassi/ <i>Fat</i> : 38 g, di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i> : 17 g, Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i> : 48 g, di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i> : 40 g, Proteine/ <i>Protein</i> : 8,6 g, Sale/ <i>Salt</i> : 0,18 g
STOCCAGGIO <i>STORAGE</i>	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 20/01/2025

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl