

MINI TARTUFI ASSORTITI



CODICE ARTICOLO: 200482

CODICE EAN: 8053632853591

PESO NETTO: 6000g

DESCRIZIONE PRODOTTO,
MODALITA' DI UTILIZZO,
CONSERVAZIONE

Tartufi di cioccolato assortiti: Pistacchio e Cacao, Fondente e arancia, Caramello e meringa. Conservare in locali puliti, freschi, areati, esenti da odori e lontani dai raggi solari ad una temperatura di 12-20°C.

SHELF LIFE

12 MESI

SHELF LIFE RESIDUA

10-12 MESI

INGREDIENTI

Cioccolato bianco (Zucchero, Burro di Cacao (30%), **Latte** in Polvere (27%), Siero di **Latte** in Polvere, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Aroma Naturale di Vaniglia), Cioccolato Fondente (Pasta di Cacao, Zucchero, Burro di Cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Aroma Naturale di Vaniglia. Cacao: 60% min.), Cioccolato bianco con Caramello (Burro di Cacao, Zucchero, **Latte** Intero in Polvere, **Lattosio**, Siero di **Latte** in Polvere, **Latte** Scremato in Polvere, Zucchero Caramellato 2%, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Aroma Naturale di Vaniglia, Sale), Finissimo cioccolato al **Latte** (Zucchero, Burro di Cacao, **Latte** in Polvere (30%), Pasta di Cacao, Emulsionante: Lecitina di **Soia**. Aroma naturale di Vaniglia. Cacao: 33% min.), Pasta **Pistacchio** (**Pistacchio**, Colorante: E141), **Nocciola** Piemonte IGP, Pasta di **Mandorla**, Granella Croccante (Farina di Riso, Zucchero, Amido di Mais, Farina di Mais, Olio di semi di Girasole alto oleico, Fibra Vegetale (bambù), Farina di **Soia**, Emulsionante: Lecitina di **Soia**, Sale, Zucchero Caramellato, Cacao Magro in Polvere, Aroma Naturale), **Pistacchi**, Pasta Arancia (Scorza d'Arancia, Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, Saccarosio), Granella di Torrone (**Nocciole**, Miele, Zucchero, Sciroppo di Glucosio, Albume d'**Uovo**), Pasta di Cacao, Preparato in polvere a base di Miele (Maltodestrina 52%, Miele Poliflora 48%), Aromi, Aroma Naturale di Vaniglia, Cacao in Polvere, Sale.

OGM

Il prodotto non contiene OGM

PRESENZA ALLERGENI

Allergeni	Aggiunta intenzionale	Possibile cross contamination	Presente in stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	X
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	X	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂			X
Lupini e prodotti a base di lupini			

Molluschi e prodotti a base di molluschi			
---	--	--	--

CARATTERISTICHE PRODOTTO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT	< 50000 UFC/g
	Enterobatteri	< 500 UFC/g
	Muffe e lieviti	< 1000 UFC/g
	Salmonella	assente
	Aflatossine B1	<2 ppb
	Aflatossine somma B1, B2, G1 e G2	<4 ppb
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità	1,10%
	Aw	0,33%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	Parallelepipedo bordi arrotondati
	Colore	Marrone con interno verde, Marrone con interno scuro, Beige
	Consistenza	Morbida/Friabile
	Odore e sapore	Tipici degli ingredienti
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	2372kJ/567kcal
	Grassi	40g
	di cui saturi	17g
	Carboidrati	40g
	di cui zuccheri	35g
	Proteine	9,3g
	Sale	0,22g

CARATTERISTICHE UNITA' DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO	Alluminio e Kraft polintento	2 x 5cm
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Sacchetto in polietene	
IMBALLO SPEDIZIONE	Tipo Imballo	Cartone doppio strato
	Pezzi/Cartone	780 ca.
	Peso Lordo	6,5kg
	Dimensione cartone	38 x 30 x 21cm
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo Pallet	EURO 80 x 120
	Cartoni per strato	8
	Strati per pallet	8
	Cartoni per pallet	64

Legale Rappresentante: Sergio Arzilli

Rev. 01 - Data: 13/10/2026

