

INGREDIENTI: Latte intero pastorizzato, zucchero, destrosio, uova, sciroppo (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, pistacchi, amido, coloranti: E141ii, E110, E101i; aromi; latte scremato in polvere, maltodestrine; alkermes; stabilizzanti: farina di semi di carrube, pectine, E422; proteine del latte; estratto di cartamo; acidificante: acido citrico; emulsionanti: E471; fecola di patate, lecitine; agenti lievitanti: E450i, E500ii; fibra di frumento; miele; burro di cacao, pasta di cacao; frutta, zucca, scorze d'arancia, fruttosio, saccarosio, brassica 6x6 1° qualità correttore di acidità: acido citrico, E330, coloranti: E120 cocciniglia, E150b, E133, E100 curcumina; estratto di cartamo; conservante: anidride solforosa E220 (come residuo). Allergeni: Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti derivati, Frutta in guscio e derivati, Può contenere Semi di sesamo e prodotti derivati, Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Tabella nutrizionale:

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400Ki/2000 kcal)

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g		
Energia	972,14 Kj			
	232,69 kcal	12 %		
Grassi	8,10 g	12 %		
Di cui acidi grassi saturi	3,16 g	16 %		
Carboidrati	34,94 g	13 %		
Di cui zuccheri	28,26 g	31 %		
Fibre	0,43 g	2 %		
Proteine	3,94 g	8 %		
Sale	0,05 g	1 %		

ALLERGENI

Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE del 10/11/03; Reg. 1169/2011 UE

	Si	No	Possibile
Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati			
Crostacei e prodotti base di crostacei		х	
Molluschi e derivati		х	
Uova e prodotti a base di uova	Х		
Pesce e prodotti a base di pesce		х	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			х
Soia e prodotti a base di soia	Х		
Latte e prodotti derivati	Х		
Frutta in guscio e derivati	Х		
Lupino e derivati		х	
Sedano e prodotti derivati		х	
Senape e prodotti a base di senape		Х	
Semi di sesamo e prodotti derivati			х
Anidride solforosa/solfiti concentrazione superiore a 10 mg/kg		Х	

Per quanto concerne gli allergeni presenti nel laboratorio, le procedure di svuotamento, di pulizia e di sanificazione delle linee produttive sono tali da garantire la non presenza degli stessi. In riferimento alle verifiche eseguite é possibile pertanto considerarne trascurabile, se pur possibile, il rischio di presenza dei suddetti allergeni per contaminazione incrociata.