

INGREDIENTI: Latte intero UHT, zucchero, destrosio, tuorlo pastorizzato, nocciole, panna, grassi vegetali totalmente idrogenati(cocco), sciroppo di glucosio disidratato, latte scremato in polvere, grasso vegetale: cocco, misto d'uova (intere e tuorlo) lattosio, Emulsionanti: E471, E472b, lecitina di soia, mono e di-gliceridi degli acidi grassi, Stabilizzanti: E464, E410, carragenina, aroma vaniglia. Farina di grano tenero tipo 0, burro di cacao, burro, lievito madre naturale, gocce di cioccolato, amido di riso, sale, aromi naturali, mandorle. Coloranti: caroteni. Armelline. Sciroppo di zucchero invertito. Allergeni: Cereali contenti glutine, latte e derivati, uova e composti con uova, soia, frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, arachidi).

Tabella nutrizionale Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400Kj/2000 kcal)

| Dichiarazione nutrizionale | Per 100 grammi di prodotto | % AR per 100 grammi |  |
|----------------------------|----------------------------|---------------------|--|
| Energia                    | 1273,30 Kj                 |                     |  |
|                            | 304,68 kcal                | 15 %                |  |
| Grassi                     | 14,06 g                    | 20 %                |  |
| Di cui acidi grassi saturi | 6,50 g                     | 32 %                |  |
| Carboidrati                | <i>39,38 g</i>             | 15 %                |  |
| Di cui zuccheri            | 29,00 g                    | 32 %                |  |
| Fibre                      | 0,89 g                     | 4 %                 |  |
| Proteine                   | 4,93 g                     | 10 %                |  |
| Sale                       | 0,24 g                     | 4 %                 |  |

## **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.