

INGREDIENTI: Latte intero pastorizzato, zucchero, destrosio, nocciole, cacao, emulsionante: lecitine (soia), aromi; grassi vegetali raffinati (cocco), latte intero in polvere, pasta di cacao, burro di cacao, burro anidro, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E471, E472b; proteine del latte; stabilizzanti: E464, E410. Allergeni: latte e derivati, uova e composti con uova, glutine, soia, frutta a guscio (nocciole, noci, anacardi, arachide, mandorle).

Tabella nutrizionale:

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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	1246,93 Kj	
	298,86 kcal	15 %
Grassi	14,72 g	21 %
Di cui acidi grassi saturi	9,01 g	45 %
Carboidrati	38,13 g	14 %
Di cui zuccheri	37,21 g	41 %
Fibre	1,63 g	7 %
Proteine	3,92 g	8 %
Sale	0,13 g	2 %

ALLERGENI

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

	<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>		
	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			
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	
Por quanta concerna gli allorgani precenti nel laboratoria, la prece	dura di avu	otamont	o di pulizio o

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.