

		Azienda Certificata con sistema di qualità UNI EN ISO 9001-2008
Il Tartufo di Domenico Penna™ Pizzo - Calabria - Italy 🇮🇹 La Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™		
SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
Prodotto	TARTUFO CREMA INGLESE	
Codice		
Stato del prodotto	Gelato crema inglese, con cuore morbido di Pistacchio, ricoperto di granella di Amaretto	

INGREDIENTI: Latte intero UHT, Zucchero, Destrosio, Panna, Pistacchio, grassi vegetali parzialmente idrogenati, Soia, Palma, Grasso vegetale(cocco) lattosio; Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine, E471, E472b, E414. Proteine del latte Stabilizzanti: carragenina, E464, E410. Coloranti: caroteni E102, E124 (può influire negativamente sull'attività e attenzione dei bambini) Aromi; **Allergeni: Latte e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, frutta in guscio e derivati, cereali contenenti glutine, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, arachidi.**

Tabella nutrizionale:

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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	799,96 Kj	
	195,64 kcal	10 %
Grassi	7,11 g	10 %
Di cui acidi grassi saturi	3,17 g	16 %
Carboidrati	30,31 g	11 %
Di cui zuccheri	28,77 g	32 %
Fibre	0,91 g	4 %
Proteine	3,68 g	7 %
Sale	0,06 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	x		
Crostacei e prodotti base di crostacei		x	
Molluschi e derivati		x	
Uova e prodotti a base di uova	x		
Pesce e prodotti a base di pesce		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	x		
Soia e prodotti a base di soia	x		
Latte e prodotti derivati	x		
Frutta in guscio e derivati	x		
Lupino e derivati		x	
Sedano e prodotti derivati		x	
Senape e prodotti a base di senape		x	
Semi di sesamo e prodotti derivati		x	
Anidride solforosa/solfiti concentrazione superiore a 10 mg/kg		x	
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.			