

		
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™		SHELF LIFE
SCHEMA TECNICA PRODOTTO		18 MESI
Prodotto	TARTUFO PISTACCHIO SICILIA	CODICE EAN
Codice		8033959922538
Stato del prodotto	Gelato al pistacchio di Sicilia 100% con cuore morbido al Cioccolato e copertura di granella di pistacchi	

INGREDIENTI: Latte intero pastorizzato, Pistacchio di Sicilia, uova, cacao magro, zucchero; grassi vegetali; sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, latte scemato in polvere, emulsionanti: E471, E472b; proteine del latte; stabilizzanti: E464, E410.

Allergeni: Latte e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, frutta in guscio e derivati, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, arachidi. **Può contenere glutine, in misura inferiore a 20 mg/kg GLUTEN FREE**

Potrebbe contenere frammenti di guscio.

Tabella nutrizionale:

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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	1025,12 Kj	
	245,83 kcal	12 %
Grassi	11,90 g	17 %
Di cui acidi grassi saturi	3,27 g	16 %
Carboidrati	31,00 g	11 %
Di cui zuccheri	28,72 g	32 %
Fibre	1,42 g	6 %
Proteine	5,35 g	11 %
Sale	0,13 g	2 %

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		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.			