



Via San Marco, 17

31030 CANDELÙ DI MASERADA SUL PIAVE (TV) - ITALY

Tel +39 0422.686679

Fax +39 0422.689413

E-mail info@moralberti.com



**Responsabile commerciale**

Giovanni Moratto

**Responsabile controllo qualità**

Silvia Toffolon (Livia Moratto)

**Nome commerciale**

Tiramisù

**Categoria merceologica**

Prodotto di pasticceria congelato

**Codice EAN**

8032601911692

**Codice articolo**

0708090203

**Elenco degli ingredienti**

Crema al mascarpone (50%): acqua, mascarpone (25%) (**LATTE**, crema di **LATTE**, correttore di acidità acido citrico), **LATTE** in polvere intero e scremato, zucchero, **PANNA**, olio di cocco, destrosio, tuorlo d'**UOVO**, amido modificato, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, monostearato di poliossietilensorbitano; stabilizzanti: carragenina, gomma xanthan; sale, agente di resistenza: cloruro di calcio; coloranti: betacarotene; aromi e aromi naturali.

Bagna al caffè analcolica: acqua, zucchero invertito, sciroppo di glucosio, caffè solubile (1,5% sul prodotto finito), distillato di caffè, aromi naturali.

Savoiard (15%): farina di **FRUMENTO**, zucchero, **UOVO**, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio e carbonato acido di ammonio, sciroppo di glucosio, aromi, sale.

Cacao in polvere (5%)

*Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI) e SOIA.***

**Caratteristiche microbiologiche**

Conta microrganismi mesofili:

< 5×10<sup>5</sup> ufc/g

Enterobatteri:

< 10<sup>3</sup> ufc/g

Stafilococchi coagulasi positivi:

< 50 ufc/g

*Listeria monocytogenes*:

assente in 25 g

*Salmonella spp*

assente in 25 g

<b>Dichiarazione nutrizionale</b>	Energia	976 kJ 234 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	14.7 g
	– di cui acidi grassi saturi	9.8 g
	Carboidrati	21.9 g
	– di cui zuccheri	14.7 g
	Proteine	3.4 g
	Fibre	0.3 g
	Sale	0,14 g

<b>Presentazione</b>	Prodotto posizionato su vassoio di cartone rivestito con film di polipropilene stampato oro idoneo a contatto con alimenti
<b>Imballaggio</b>	Scatola di cartone fustellato da 1 pezzo
<b>Peso netto</b>	1,0 kg
<b>Pallettizzazione</b>	252 scatole per bancale
<b>Temperatura di consegna</b>	≤ -18 °C
<b>Termine minimo di conservazione</b>	18 mesi dalla data di produzione
<b>Shelf life residua alla consegna</b>	Min. 15 mesi
<b>Istruzioni per la conservazione</b>	Conservare a temperatura ≤ -18 °C
<b>Suggerimenti per il consumo</b>	Scongelare il prodotto a temperature di refrigerazione per almeno 6-8 ore prima del consumo. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato, ma va conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +4 °C e consumato entro 3 giorni.

**Dichiarazione presenza ingredienti sottoposti a radiazioni ionizzanti:** assenti  
(in ottemperanza alla direttiva 1999/2/CE del 22 febbraio 1999)

**Dichiarazione relativa al contenuto di organismi geneticamente modificati:** assenti  
(in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003)

**Dichiarazione presenza allergeni**  
(in accordo con il regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011)

- (1) l'allergene è un ingrediente volontariamente impiegato
- (2) la presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (*cross contamination*)
- (3) la presenza dell'allergene è esclusa con certezza

Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesce e prodotti a base di pesce	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3
Soia e prodotti a base di soia	2
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	1
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	2
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	3
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	3
Lupini e prodotti a base di lupini	3

