



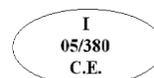
Via San Marco, 17

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

Pasticcini Mignon

Categoria merceologica

Prodotto di pasticceria congelato

Codice EAN

8032601913368

Codice articolo

0500060700

Elenco degli ingredienti

Crema: zucchero, destrosio, amido modificato, **LATTE** scremato in polvere, **LATTE** scremato, **PANNA**, siero di **LATTE** dolce in polvere, tuorlo d'**UOVO**, grasso vegetale: olio di cocco; acqua, stabilizzanti: acetato di calcio (E263), difosfati (E450), fosfati di sodio (E339), carragenina (E407); emulsionanti: emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472b), esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472a), monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60) (E435); sale, sciroppo di glucosio, aroma, aroma naturale, coloranti: norbissina (E160b), caroteni (E160a), riboflavine (E101).

Bignè: acqua, **PANNA** 16%, **UOVA**, cioccolato 11% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA** (E322); aroma naturale di vaniglia), farina di **FRUMENTO**, zucchero, olio di palma, amido modificato, sciroppo di zucchero invertito, siero di **LATTE** in polvere, **ALBUME** in polvere, sciroppo di glucosio, addensante: alginato di sodio (E401); sale, estratti di frutta e piante, acidificante: acido citrico (E330).

Cannolo mignon cocco: zucchero, farina di **FRUMENTO**, **LATTOSIO**, **LATTE** magro in polvere, sale, sciroppo di glucosio, proteine del **LATTE** grassi vegetali raffinati : cocco, burro di cacao; cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**; coloranti: caramello solfito-ammoniacale, cocco rapè, aromi.

Cannolo sfoglia mignon: zucchero, farina di **FRUMENTO**, farina di **FRUMENTO** maltato, margarina: oli e grassi vegetali di palma e girasole, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, correttore di acidità: acido citrico; antiossidanti: estratto ricco di tocoferolo, esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi; conservanti: sorbato di potassio, colorante: caroteni; sale, vanillina, aroma.

Cannolo mignon cacao: zucchero, sciroppo di glucosio, farina di **FRUMENTO**, amido di **FRUMENTO**, grassi vegetali raffinati: cocco, burro di cacao; olio di girasole, cacao magro in polvere, pasta cacao, amido di patata, **LATTOSIO**, **LATTE** magro in polvere, proteine del **LATTE** emulsionante: lecitina di **SOIA**; sale, coloranti: caramello solfito-ammoniacale; aromi.

Copite amaretto: zucchero, sciroppo di glucosio, farina di **FRUMENTO**, amido di mais, proteine

del **LATTE**, **LATTOSIO**, proteine del **LATTE**, **BURRO**, albume d'**UOVO**, grasso vegetale: palmisto, cocco; cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, agente lievitante: carbonati di sodio, **MANDORLE** di albicocca, sale, aromi.

Tartelle frolla: farina di **FRUMENTO**, oli e grassi vegetali: palma, girasole, zucchero, **UOVO**, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido di mais, emulsionante: lecitina di girasole; acqua, sale, aroma.

Copite cacao: zucchero, sciroppo di glucosio, farina di **FRUMENTO**, amido di **FRUMENTO**, amido di mais, proteine del **LATTE** grasso vegetale: palmisto, cocco; olio di girasole, cacao, cacao magro, pasta cacao, amido di patata, agente lievitante: carbonati di sodio; emulsionante: lecitina di **SOIA**; sale, aromi.

Pan di spagna: farina di **FRUMENTO**, zucchero, **UOVO**, acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; agenti lievitanti: difosfato e carbonato di sodio; umettante: glicerolo; sale, conservante: sorbato di potassio; aromi.

Pasta nocciola: 100% **NOCCIOLE** tostate.

Pasta caffè: sciroppo di glucosio, zucchero, zucchero caramellizzato, maltodestrine, acqua, aromi, caffè liofilizzato in polvere (2,5%), addensanti: carragenina.

Pasta cioccolato: olio vegetale: girasole, palma; cacao magro al 10-12 % di burro di cacao (26 %), zucchero, **LATTOSIO**, siero di **LATTE** in polvere, **NOCCIOLE**, emulsionante: lecitina di **SOIA**; aromi.

Pasta amaretto: armelline di albicocca, olio di palma, zucchero, **LATTE** magro in polvere, colorante caramello solfito ammoniacale (**SOLFITO** < 10 mg/kg nel prodotto finito) emulsionante lecitina di **SOIA**, aromi.

Pasta fragola: purea di fragole, sciroppo di glucosio, zucchero invertito, acqua, acidificante: acido citrico (E330); semi di fragola, aromi, coloranti: betacarotene (E160a), antociani (E163); addensante: pectina (E440).

Pasta limone: zucchero, sciroppo di glucosio, aroma naturale di limone con altri aromi naturali, addensanti: agar-agar.

Pasta kiwi: kiwi, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico; addensante: pectina; conservante: sorbato di potassio; aromi, coloranti: caroteni, blu patentato.

Granella di amaretto: zucchero, armelline di albicocca (0,8% sul totale), fecola, albume d'**UOVO**, farina di **FRUMENTO**, **MANDORLE**, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio e carbonati di ammonio, aromi; farina di **SOIA** in cottura.

Scaglietta cioccolato fondente: zucchero, pasta di cacao, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma

Scaglietta cioccolato bianco: zucchero, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, emulsionante lecitina di **SOIA**, aromi

Frutta mista in proporzioni variabili: fragole, kiwi, ananas, uva, lamponi.

Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO (NOCI, MANDORLE, PISTACCHI), SENAPE, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO e SOLFITI.

Caratteristiche microbiologiche	Conta microrganismi mesofili:	< 5×10 ⁵ ufc/g
	Enterobatteri:	< 10 ³ ufc/g
	Stafilococchi coagulasi positivi:	< 50 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> :	assente in 25 g
	<i>Salmonella spp</i> :	assente in 25 g

Dichiarazione nutrizionale	Energia	1452 kJ	349 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	26,3	g
	– di cui acidi grassi saturi	18,9	g
	Carboidrati	24,6	g
	– di cui zuccheri	17,5	g
	Proteine	3,6	g
	Sale	0,22	g

Presentazione	Prodotto posizionato su vassoio di cartone rivestito con film di polipropilene stampato oro idoneo a contatto con alimenti
Imballaggio	Scatola di cartone fustellato da 1 pezzo
Peso netto	1,5 kg
Pallettizzazione	132 scatole per bancale
Temperatura di consegna	≤ -18 °C
Termine minimo di conservazione	18 mesi dalla data di produzione
Istruzioni per la conservazione	Conservare a temperatura ≤ -18 °C
Suggerimenti per il consumo	Scongelare il prodotto a temperature di refrigerazione per almeno 2-3 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 (<i>cross contamination</i>)	
(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	2
Soia e prodotti a base di soia	1
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	1
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	2
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	2
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	2
Lupini e prodotti a base di lupini	3

