

**Importatore Italia:**  
 DEMETRA SRL  
 Via Roma 751  
 I-23018 Talamona (SO)  
 Tel.: (0342) 674011  
 Fax: (0342) 674030  
 www.demetrafood.it

**WIBERG** *À la Carte*

FRUTAROM Savory Solutions Austria  
 GmbH  
 Adolf-Schemel-Str. 9  
 AT-5020 Salzburg  
 Tel.: +43-662-6382-0  
 Fax: +43-662-6382-810  
 E-Mail: info@wiberg.eu  
 www.wiberg.eu

Articolo nuovo / Nouvel article

**Scheda - Prodotto / Fiche - article**

Modifica/Prod. / Modification

**Glühwein/Apfelstrudel, Aroma-Zubereitung - 1200 ml (Süsse Spezialitäten)**  
**Vin brulé/Strudel di mele, Preparato di aromi - 1200 ml (Specialità dolci)**  
**Vin chaud/Strudel aux pommes, Préparation d'arômes - 1200 ml (Specialités sucrées)**

**Art.-Nr. / Réf.:** W108850  
**Shelf life / Date limite de consommation:** 24 mesi / mois  
**Conservazione / Conditions de stockage:** in luogo fresco e all'asciutto / frais et sec  
**Fornitura / Livraison:** come da contratto / selon le contrat  
**Codice tariffa doganale / Nr. de tarif douanier:** 21069098

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.: 90.02540.	82200 6	82201 3	
Dimensioni mm : / Dimensions en mm :	100 x 100 x 180	300 x 200 x 180	
Peso netto (g)*: / Poids net (g)*:	1030 g	6180 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	1099 g	6615 g	
Nr. pezzi / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	6	360
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			60
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			5
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			12
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			72
Confezione: / Type d'emballage:	Sigillaroma / Coffre-fort d'arômes	Thermopack / Film rétractable	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	Germania / Allemagne		



9 062540 822006

**Vin brulé/Strudel di mele / Vin chaud/Strudel aux pommes - 1030 g**  
 Preparato di aromi / Préparation d'arômes

- **Sapore: / Goût:** fruttato di arancia e limone, con una tenue nota di vaniglia e chiodi di garofano  
 fruité d'orange et de citron, discret de vanille et de clous de girofle
- **Uso: / Utilisation:** ideale per vin brulé e varianti di ponce, nonché per insaporire ricette dolci e rifinire il cavolo rosso  
 idéal pour le vin chaud et les variations de punch, ainsi que pour relever les desserts et agrémente le chou rouge
- **Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit:** senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), senza aggiunta di esaltatori di sapidità, ingredienti naturali senza lattosio, ingredienti naturali senza glutine, ingredienti naturali vegani, senza aggiunta di olio di palma

sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction d'additif exhausteur de goût, ingrédients naturellement dépourvus de lactose, ingrédients naturellement dépourvus de gluten, ingrédients naturellement végétaliens, sans adjonction de graisse de palme

Date: 03.05.2018

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO

# WIBERG®

**Numero materiale:** 108850 [82200]  
**Nome prodotto:** GLÜHWEIN/APFELSTRUDEL, AROMA-ZUBEREITUNG  
VIN BRULÉ/STRUDEL DI MELE, PREPARATO DI AROMI  
VIN CHAUD/STRUDEL AUX POMMES, PRÉPARATION D'ARÔMES  
GLÜHWEIN/APPELSTRUDEL, AROMENPREPARAAT

---

**Descrizione prodotto:** Preparato aromatico alle spezie

**Indicazione:** senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità  
ingredienti naturali senza glutine  
ingredienti naturali senza lattosio  
senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento (UE) N. 1169/2011)  
ingredienti naturali vegani  
senza aggiunta di olio di palma

**Ingredienti:** Zucchero, destrosio, aroma.

**Dosaggio/Utilizzo:** 1 cucchiaino in ¼ l di vino; sufficiente per ottenere 51 litri

**Sapore / Odore:** fruttato, aromatico  
**Colore:** bianco  
**Consistenza:** in polvere

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

**Microbiologia:** Quantità complessiva di batteri aerobici: < 1,0x10E4 ufc/g  
E. coli: < 1,0x10E1 ufc/g  
Staphylococcus aureus: < 1,0x10E1 ufc/g  
Bacillus cereus: < 1,0x10E2 ufc/g  
Clostridia riduttivo di solfito: < 1,0x10E2 ufc/g  
Muffe, lieviti: < 1,0x10E3 ufc/g  
Salmonella: negativo in 25 g

**Condizioni di stoccaggio:** fresco (< 25 °C), asciutto (< 75 % umidità relativa dell'aria) e protetto dalla luce

**Conservazione:** 24 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

**Confezione:** Sigillaroma realizzato al 100 % con speciale catone riciclabile e con strato interno in alluminio

**Contenuto:** 1200 ml

**Note:** Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatoxine, metalli pesanti, pesticidi o anticrittogamici. Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry over". Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore). Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per l'utilizzo rispettivamente previsto.

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO

**WIBERG®**

**Numero materiale:** 108850 [82200]  
**Nome prodotto:** GLÜHWEIN/APFELSTRUDEL, AROMA-ZUBEREITUNG  
VIN BRULÉ/STRUDEL DI MELE, PREPARATO DI AROMI  
VIN CHAUD/STRUDEL AUX POMMES, PRÉPARATION D'ARÔMES  
GLÜHWEIN/APPELSTRUDEL, AROMENPREPARAAT

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Nei nostri prodotti, l'indicazione degli allergeni per i quali vige l'obbligo di etichettatura riguarda la loro aggiunta in ricetta, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011, allegato II.

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	1.675 kJ / 399 kcal
grassi	0,0 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0,0 g
carboidrati	99,7 g
di cui	
- zuccheri	99,7 g
fibre	0 g
proteine	0 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0 g
sodio	0 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

Le specifiche di prodotto servono per la descrizione e vengono redatte secondo scienza e coscienza, in base all'odierno stato delle conoscenze. Questi dati e indicazioni non hanno valore di garanzia di qualità, non sono vincolanti e non costituiscono base per diritti derivanti da garanzia o responsabilità del produttore. Si prega pertanto di tenere in considerazione la descrizione prodotto/lista degli ingredienti presente sul prodotto consegnato. Non ci si assume alcuna responsabilità né si fornisce alcuna garanzia sulla completezza, precisione o attendibilità di tali informazioni. La persona che utilizza il prodotto è pertanto tenuta a verificarne personalmente l'idoneità ai propri scopi. Per quanto legalmente possibile, è esclusa qualsiasi responsabilità sulla base delle informazioni fornite. Si applicano le nostre condizioni generali di contratto, richiamabili attraverso il sito [www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)