

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CODICE:** 14792      **TIPO PRODOTTO:** VARIEGATO

**Nome:** QUELLA® COFFEE&CRYSTALS

### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**      Crema spalmabile al caffè, con granella e cristalli di caffè, da degustarsi tal quale e da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolciaria in genere.

**DOSAGGIO PER L'IMPIEGO**      a piacere

**CONDIZIONI DI UTILIZZO**      Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.  
 Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno.

**CONSIGLI**      Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.  
 Per un corretto utilizzo del prodotto, si consiglia di vuotare l'intera latta nella vaschetta del gelato e porla in vetrina a -15°C.

Dopo circa 3 ore il prodotto avrà raggiunto una consistenza ideale.  
 Per una più rapida preparazione, si consiglia di mettere la vaschetta nell'abbattitore a -40°C per circa 20/25 minuti e poi riportarla in vetrina a -15°C.

**INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)**      oli e grassi vegetali (girasole, palma), zucchero, LATTE magro in polvere, maltodestrine, cristalli al caffè 4,0%(zucchero, rivestimento esterno (burro di cacao, zucchero a velo (zucchero, amido), estratto di caffè (6,7%), cacao magro in polvere)), caffè macinato 2,9%, zucchero caramellato, granella di caffè bassinata 1,0%(granella di caffè 92%, grassi vegetali (burro di shea, burro di cacao, burro di illipé)), burro di cacao, fibre vegetali, cacao magro in polvere, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi.

PUÒ CONTENERE: UOVO, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

**COLORE DEL PRODOTTO**      Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
per 100 g di prodotto	
<b>ENERGIA kJ</b>	2.387
<b>ENERGIA kcal</b>	573
<b>GRASSI g</b>	38,00
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	6,40
<b>CARBOIDRATI g</b>	52,00
<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	43,00
<b>PROTEINE g</b>	4,60
<b>SALE g</b>	0,19

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**CARICA BATTERICA TOTALE** < 5.000 ufc/g  
**MUFFE** < 100 ufc/g  
**LIEVITI** < 100 ufc/g  
**ENTEROBATTERI** < 100 ufc/g  
**STAPHILOCOCCUS AUREUS** < 20 ufc/g  
**SALMONELLA** Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

**Tipo di confezione**      Lattina in banda stagnata da 6 Kg; 2 per cartone



**Optima Spa con unico socio**

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy  
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411  
Fax +39 0541 859412  
email: [mec3@mec3.it](mailto:mec3@mec3.it)  
[www.mec3.com](http://www.mec3.com)



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra
<b>Peso del campione</b>	200 g

01401479201



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

