


## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>18741</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>VARIEGATO</b>		
<b>Nome:</b>	<b>CREMOSO CIOCCOLATO</b>				

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta al gusto di cioccolato fondente dalla consistenza particolarmente cremosa, per il decoro e la variegatura di gelato artigianale, semifreddi e torte in pasticceria.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	TAL QUALE (si consiglia l'uso del sac à poche con il prodotto ben freddo). Dosaggio per Crema Chantilly al cioccolato: 500 g prodotto+ 450 g panna (35%) liquida + 50 g zucchero. Procedimento: montare la panna quindi incorporare il Cremoso precedentemente stemperato in parte di panna liquida. Raggiungere una montatura morbida ma stabile, senza eccedere. Decorare a piacere su gelato per realizzare soffici strati oppure per la preparazione di semifreddi e torte.
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.
<b>CONSIGLI</b>	Si consiglia, per la fase di glassaggio, di scaldare il prodotto al microonde o a bagno maria ad una temperatura di circa 40°C. Si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero per ottenere un ottimale effetto decorativo.
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, destrosio, pasta di cacao, olio vegetale (cocco), burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante (E472b), cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante (lecitina), aroma naturale di vaniglia), addensanti (agar-agar, pectina), acidificante (acido lattico), sale, conservante (sorbato di potassio), antiossidante (alfatocoferolo), aromi.  PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
<b>ENERGIA kJ</b>	1.513
<b>ENERGIA kcal</b>	361
<b>GRASSI g</b>	15,00
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	11,00
<b>CARBOIDRATI g</b>	53,00
<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	45,00
<b>PROTEINE g</b>	2,10
<b>SALE g</b>	0,20

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g



**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>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g
<b>Il prodotto risulta conforme al regolamento (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</b>	
<b>Tipo di confezione</b>	Secchiello da 2,8 kg; 2 per secchiello
<b>Conservabilità</b>	18 mesi in confezione originale ed integra

16451874100



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.

