

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>18742</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>VARIEGATO</b>	
<b>Nome:</b>	<b>CREMOSO NOCCIOLA</b>			

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta alla nocciola dalla consistenza particolarmente cremosa, per il decoro e la variegatura di gelato artigianale, semifreddi, 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 alla Nocciola: 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>	sciropo di glucosio, zucchero, acqua, destrosio, pasta di NOCCIOLE 9,5%, burro di cacao, LATTE condensato zuccherato, emulsionante (E472b), addensanti (solfato di calcio, agar-agar, pectina), fibre vegetali (inulina), olio vegetale (cocco), sale, conservante (sorbato di potassio), acidificante (acido lattico), antiossidante (alfatocoferolo), aromi, colorante (caroteni). PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCI, PISTACCHI.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
<b>ENERGIA kJ</b>		1.544
<b>ENERGIA kcal</b>		369
<b>GRASSI g</b>		17,00
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>		7,80
<b>CARBOIDRATI g</b>		51,00
<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>		43,00
<b>PROTEINE g</b>		1,90
<b>SALE g</b>		0,31

### 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
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Secchiello da 2,8 kg; 2 per secchiello
<b>Conservabilità</b>	18 mesi in confezione originale ed integra. Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto.

16351874200