

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	18743	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO	
Nome:	CREMOSO PISTACCHIO			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al pistacchio dalla consistenza particolarmente cremosa, per il decoro e la variegatura di gelato artigianale, semifreddi, torte in pasticceria.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	TAL QUALE (si consiglia l'uso del sac à poche con il prodotto ben freddo). Dosaggio per Crema Chantilly al Pistacchio: 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.
CONDIZIONI DI UTILIZZO	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.
CONSIGLI	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.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, destrosio, pasta di PISTACCHI 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), colorante (E141). PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI.
COLORE DEL PRODOTTO	Verde chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
ENERGIA kJ	1.506	
ENERGIA kcal	359	
GRASSI g	15,00	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	8,00	
CARBOIDRATI g	52,00	
DI CUI ZUCCHERI g	45,00	
PROTEINE g	3,10	
SALE g	0,31	

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



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
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

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

Tipo di confezione	Secchiello da 2,8 Kg
Conservabilità	18 mesi in confezione originale ed integra. Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto.

16351874300



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.

