



Scheda tecnica prodotto finito

CANTUCCINI TOSCANI I.G.P. ALLE MANDORLE



INGREDIENTI/ INGREDIENTS/ INGRÉDIENTS/ ZUTATEN:

CANTUCCINI TOSCANI IGP ALLE MANDORLE Prodotto da forno

Ingredienti: Farina di **grano** tenero "0", Zucchero, **Mandorle** 22%, **Uova**, **Latte**, **Burro**, Tuorlo d'**uovo**, Miele, Agente lievitante (Difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di **frumento**, antiagglomerante: carbonato di calcio), Aromi. Può contenere tracce di **soia**, **pistacchi**, **nocciole** e **noci**.

ALMOND CANTUCCINI TOSCANI PGI Baked goods

Ingredients: **Wheat** flour, Sugar, **Almonds** 22%, **Eggs**, **Milk**, **Butter**, **Egg** Yolk, Honey, Raising agent (Sodium acid pyrophosphate, Sodium bicarbonate, **wheat** starch, anti-caking: calcium carbonate), Flavours. May contain traces of **Soy**, **Pistachios**, **Hazelnuts** and **Walnuts**.

CANTUCCINI TOSCANI IGP AUX AMANDES Produit de pâtisserie cuit au four

Ingrédients: Farine de **blé**, Sucre, **Amandes** 22%, **Oeufs**, **Lait**, **Beurre**, Jaune d'**oeuf**, Miel, Agent levant (Pyrophosphate acide de sodium, Bicarbonate de sodium, amidon de **froment**, antiagglomérant: carbonate de calcium), Arômes. Peut contenir traces de **Soya**, **Pistaches**, **Noisettes** et **Noix**.

CANTUCCINI TOSCANI g.g.A. MIT MANDELN Backwaren

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Mandeln** 22%, **Eier**, **Milch**, **Butter**, **Eigelb**, Honig, Backtriebmittel (Natriumpyrophosphatesauer, Natriumbikarbonat, **Weizenstärke**, antiklumpmittel: kalziumkarbonat), Aromen. Kann Spuren von **Soya**, **Pistazien**, **Haselnuße** und **Walnuße** enthalten.

Allergeni in grassetto / Allergens in bold

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E MODALITÀ DI LAVORAZIONE

I Cantuccini Toscani IGP alla Mandorla sono il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione artigianale di un impasto a base di ottime materie prime tra cui farina, mandorle, zucchero, uova, burro, miele e di seguito cotto in forno. Successivamente viene tagliato per avere la caratteristica forma ed infine viene confezionato.



Prodotto e confezionato in Italia
Produced and packaged in Italy
Produit et conditionné en Italie
Hergestellt und Verpackt in Italien.

PESO NETTO- WEIGHT: 250g – 8.8 oz 300g – 10.5oz 500g -17.6oz.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto
Keep in a cool and dry place
Conserver au sec et au frais
Kühl und trocken lagern.

Da consumarsi preferibilmente entro il
Best before
A consommer de préférence avant
Mindestens haltbar bis

SHELF LIFE: 8 MESI - 8 MONTHS

TRASPORTO

CONSIGLI PER IL TRASPORTO E LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

TEMPERATURA CONTROLLATA CHE NON SUPERI 18° / 20°C -UMIDITA' NON SUPERIORE AL 70%. KEEP AT A STABLE TEMPERATURE (18°-20° C) AND IN A COOL AND DRY PLACE (HUMIDITY NOT OVER 70%).

CONFEZIONAMENTO:

Prodotti usati per il confezionamento del prodotto / **Packaging materials:**

-) **Incarto primario** (a contatto con il prodotto) / **Primary packaging** (in contact with the product):

OPP Polipropilene biorientato / OPP Polypropylene

-) **Incarto secondario** / **Secondary packaging:**

Confezione di cartone / Rigid paper box.

-) **Imballo esterno** / **Exterior packaging:**

L'imballo esterno è costituito da cartone ondulato micro marrone / Internal-wavy brown carton



**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION / DÉCLARATION NUTRITIONELLE /
NÄHRWERTDEKLARATION**

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionelle / Nährwertdeklaration100g		
Componente	U.M.	In 100 g
Energia / Energy / Énergie / Energie	Kcal	446
	Kjoule	1878
Grassi / Fats / Lipides / Fett	g	14,8
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturé / davon gesättigte Fettsäuren	g	2,9
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate	g	66,7
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre / davon Zucker	g	35,2
Proteine / Proteins / Protéines / Eiweiss	g	11,5
Sale / Salt / Sel / Salz	g	0,35

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ MASSIMA	5%
------------------------	-----------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	DOLCE CON RETROGUSTO DI MANDORLE E UOVA
CONSISTENZA	LEGGERMENTE CROCCANTE, MA SI SCIOLGIE IN BOCCA GRAZIE ALLA PRESENZA DEL BURRO
FORMA	FORMA CARATTERISTICA SEMI-OVALE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CMT	<100.000 UFC/G
LIEVI TI	<1000 UFC/G
MUFFE	<1000 UFC/G
SPORE AEROBIE	NR