

Codice Prodotto	107165
Descrizione	CASSETTIERA REGALO GEMME g 156 pz 4 Garden two-layer gift box g 156 pcs 4
SHELF LIFE (mesi/months)	18
Porzione(g) / Serving(g)	52

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	32,23
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	18,41
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	10,96
LATTE intero in polvere	Whole MILK powder	LAIT entier en poudre	VOLLMILCHPULVER	LECHE entera en polvo	10,12
Pasta di NOCCIOLA Piemonte IGP	Piedmont HAZELNUT paste	Pâte de NOISETTE du Piemont	Piemont-HASELNÜSSPASTE	Pasta de AVELLANA Piamonte	7,78
Massa di cacao origine Venezuela	cocoa mass (Venezuela)	Masse de cacao origine Venezuela	Kakaomasse aus Venezuela	Masa de cacao Venezuela	6,39
Massa di cacao origine Madagascar	Madagascar cocoa mass	Masse de cacao origine Madagascar	Kakaomasse aus Madagaskar	Masa de cacao origen Madagascar	5,49
Pasta di PISTACCHIO	PISTACHIO paste	Pâte de PISTACHES	PISTAZIENPASTE	Pasta de PISTACHOS	2,42
Cacao in polvere	Cocoa powder	Cacao en poudre	Kakaopulver	Cacao en polvo	1,24
Siero di LATTE in polvere	WHEY powder (from MILK)	LACTOSÉRUM en poudre (de LAIT)	MOLKENPULVER (aus MILCH)	Suero de LECHE en polvo	1,23
Burro di LATTE concentrato	Concentrated MILK butter	Beurre de LAIT concentré	konzentrierte MILCHBUTTER	Manteca de LECHE condensada	1,12
Pasta caffè (caffè 60%, burro di cacao)	Coffee paste (coffee 60%, cocoa butter)	Pâte de café (café 60 %, beurre de cacao)	Kaffeepaste (Kaffee 60%, Kakaobutter)	Pasta de café (60 % café, manteca de cacao)	0,81
Granella tostata di fave di cacao	Toasted cocoa nibs	Grains torréfiés de cacao	Gehackte geröstete Kakao-Nibs	Granillo tostado de habas de cacao	0,79
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: Lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,40
Te verde matcha in polvere	Matcha green tea powder	Poudre de thé vert matcha	Matcha grüner Teepulver	Polvo de té verde matcha	0,27
Caffè macinato	Ground coffee	Café moulu	Kaffeepulver	Café molido	0,12
Grasso di LATTE anidro	Anhydrous MILK fat	graisse de LAIT anhydre	Wasserfreies MILCHFETT	Grasa LÁCTEA anhidra (de LECHE)	0,10
Aroma naturale di vaniglia	Natural vanilla flavor	Arôme naturel de vanille	Natürliches Vanillearoma	Aroma natural de vainilla	0,06
Acidificante: acido citrico	Acid: citric acid	Acidifiant: acide citrique	Säuerungsmittel: Citronensäure	Acidulante: ácido cítrico	0,02
Vaniglia in bacche macinata	Ground vanilla beans	Baies de vanille hachées	Gehackt Vanille Beeren	Vainilla en bayas molidas	0,02
Aroma naturale	Natural flavouring	Arôme naturel	Natürliches Aroma	Aroma natural	0,01
Aroma naturale di limone	Natural lemon flavor	Arôme naturel de citron	Natürliches Zitronenaroma	Aroma natural de limón	0,01
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

\n
martedì 13 aprile 2021

Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)	Per 100 g	Per Porzione Per serving	GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amout	% GDA per porzione / per serving
KCAL	594	309	2000 Kcal	15,44%
KJ	2469	1284		
Proteine / Protein	8,2	4,3	50 g	8,53%
Carboidrati / Carbohydrate	42,0	21,8	270 g	8,09%
di cui zuccheri / of which sugars	37,9	19,7	90 g	21,90%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	42,6	22,2	70 g	31,65
di cui saturi / of which saturates	22,3	11,6	20 g	57,98
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,6	0,31	-	0
Fibre / Fibre	5,0	2,6	25 g	10,4
Sodio / Sodium	0,075	0,039	2,4 g	1,62

* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.
* Indicative average values calculated from available data raw.

1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature: 15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Store the product in a clean, dry and odourless environment.

3. Dichiarazione OGM / OGM Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM

- In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO

4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004

- Venchi S.p.A. ownership document. Reproduction is prohibited, even if partial, unless previously authorized

5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.

6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.