

## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE</b> <i>PRODUCT NAME</i>	<b>PISTACCHIOTTO</b> <i>PISTACHIO PRALINE</i>		
<b>PRODOTTO</b> <i>PRODUCTS</i>	<b>PIST3G</b> 3 Kg <b>EAN:</b> 8000813120300 <b>TARIC:</b> 18069019 <b>Cartone (Ct):</b> 24*22*12 cm x 3,17 Kg <b>Pezzi/Ct:</b> 3 Kg <b>Ct/strato:</b> 15 <b>Ct/pallet:</b> 210	<b>MELO150G</b> 8*8*12 cm x 150g <b>EAN:</b> 8000813000237 <b>TARIC:</b> 18069019 <b>Cartone (Ct):</b> 26,5*35,5*23 cm x 3,97 Kg <b>Pezzi/Ct:</b> 20 <b>Ct/strato:</b> 15 <b>Ct/pallet:</b> 105	<b>METALGP</b> 11,5*5,5*16,5 cm x 150g <b>EAN:</b> 8000813941400 <b>TARIC:</b> 18069019 <b>Cartone (Ct):</b> 35*25*37 cm x 4,0 Kg <b>Pezzi/Ct:</b> 20 <b>Ct/strato:</b> 10 <b>Ct/pallet:</b> 40
<b>PRESENTAZIONE</b> <i>DESCRIPTION</i>	I gianduiotti, sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduia. Pistacchiotto, il gianduiotto al pistacchio creato in collaborazione con la ditta Pariani. <i>The gianduiotti are a Piedmontese speciality made with a soft Gianduia cream. Pistacchiotto, the pistachio giandujotto created by the collaboration with the Pariani firm.</i>		
<b>INGREDIENTI</b> <i>INGREDIENTS</i>	Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), pasta di pistacchio 30%, burro di cacao, cioccolato extra fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia.) <i>White chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier: soya lecithin, natural flavor vanilla), pistachio paste 30%, cocoa butter, extra dark chocolate (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, natural flavor vanilla.)</i>		
<b>ALLERGENI</b> <i>ALLERGENS</i>	<b>Contiene:</b> Latte, soia, pistacchio. <b>Può contenere:</b> Frutta a guscio (nocciole, mandorle). <b>Contains:</b> Milk, soya, pistachio. <b>May contain:</b> Other nuts (hazelnut, almonds).		
<b>OGM</b> <i>GMO</i>	Il prodotto non contiene OGM. <i>The product doesn't contain GMO</i>		
<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE</b> <i>BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	<b>CBT/TCB:</b> <10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/Enterobacteria: <100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/coagulase-positive staphylococci: <100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: <1000 UFC/g; Muffe/Mould: <1000 UFC/g.		
<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b> <i>PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS</i>	Aw: < 0.70; Umidità/Humidity: < 8%		
<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100g</b> <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	Energia/Energy: 2581 kJ/622 kcal, Grassi/Fat: 49 g, di cui acidi grassi saturi/of which saturates: 20,5 g, Carboidrati/Carbohydrate: 33 g, di cui zuccheri/of which sugar: 32 g, Proteine/Protein: 9,7 g, Sale/Salt: 0,25 g		



---

**STOCCAGGIO**

Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 18 mesi.

***STORAGE***

Keep in a cool dry place. Storage temperature recommended: 15-18°C. *Shelf life 18 months.*

---

Rev. 0 del 11/09/2019

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl