

## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE</b> <i>PRODUCT NAME</i>	<b>TORRONE AL RUM</b> <i>RUM CHOCOLATE TORRONE</i>
<b>PRODOTTO</b> <i>PRODUCTS</i>	<b>3011G</b> 5,5*23*3,5 cm x 270g <b>EAN:</b> 8000813060019 <b>TARIC:</b> 17049099 <b>Cartone (Ct):</b> 25*25*13 cm x 4,40 Kg <b>Pezzi/Ct:</b> 14 <b>Ct/strato:</b> 15 <b>Ct/pallet:</b> 195
<b>PRESENTAZIONE</b> <i>DESCRIPTION</i>	<p>Il torrone friabile prodotto secondo l'antica ricetta di famiglia, viene inserito in un alveolo di cioccolato insieme ad una crema al rum, al miele e all'uvetta sultanina che ne mantiene l'umidità.</p> <p><i>After producing nougat according to the old recipe, it is put into a chocolate shell with rum cream, honey and sultana raisins to maintain humidity.</i></p>
<b>INGREDIENTI</b> <i>INGREDIENTS</i>	<p>Cioccolato extra fondente 59% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, <b>burro</b> anidro, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aroma naturale di vaniglia. Cacao min. 50,2%), torrone Barbero 15% (<b>nocciola</b> Piemonte I.G.P. 45%, miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albume d'uovo, vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais), uvetta sultanina, miele, rhum 5%.</p> <p><i>Extra dark chocolate 59% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, anhydrous butter, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavoring. Min. cocoa content 50,2%), Barbero nougat 15% (Piedmont hazelnut 45%, honey, sugar, glucose syrup, egg white, natural vanilla from Madagascar, corn starch), sultana raisins, honey, rum 5%.</i></p>
<b>ALLERGENI</b> <i>ALLERGENS</i>	<p><b>Contiene:</b> Nocciole, uova, latte, soia. <b>Può contenere:</b> Frutta a guscio (mandorle, pistacchi).</p> <p><i>Contains: Hazelnut, egg, milk, soya. May contain: Other nuts (almonds, pistachio).</i></p>
<b>OGM</b> <i>GMO</i>	<p>Il prodotto non contiene OGM.</p> <p><i>The product doesn't contain GMO</i></p>
<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE</b> <i>BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	<p>CBT/TCB: &lt;10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/Enterobacteria: &lt;100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/coagulase-positive staphylococci: &lt;100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: &lt;1000 UFC/g; Muffe/Mould: &lt;1000 UFC/g.</p>
<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b> <i>PHYSICO-CHEMICAL REQUIREMENTS</i>	<p>Aw: &lt; 0.70;</p> <p>Umidità/Humidity: &lt; 8%</p>
<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100g</b> <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	<p>Energia/Energy: 2033 kJ/488 kcal, Grassi/Fat: 25 g, di cui saturi/of which saturated: 14 g, Carboidrati/Carbohydrate: 47 g, di cui zuccheri/of which sugar: 42 g, Proteine/Proteins: 5,8 g, Sale/Salt: 0,03 g</p>



---

**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 10/09/2019

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl