



La Qualità prima di tutto



Azienda Certificata con
sistema di qualità UNI
EN ISO 9001-2008

Il Tartufo di Domenico Penna™ Pizzo - Calabria - Italy La Gelateria Artigianale della Città di Pizzot™

SCHEMA TECNICO PRODOTTO

Prodotto	TARTUFO LIQUIRIZIA
Codice	
Stato del prodotto	Gelato di crema liquirizia e crema fior di latte con goccia di fondente liquirizia di Calabria e riccioli di Cioccolato bianco

INGREDIENTI: Latte intero pasteurizzato, zucchero, destrosio, latte scremato in polvere; maltodestrine; stabilizzanti: farina di semi di carrubbe; E410, E466, proteine del latte, panna in polvere, lattosio, aromi; sciroppo di glucosio (acqua, zucchero), estratto di liquirizia, acidificante: acido citrico; cacao magro; burro di cacao; emulsionante: lecitine. **Allergeni:** **Latte e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, frutta in guscio e derivati, cereali contenenti glutine, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, arachidi.** **Consumo eccessivo può causare ipertensione**

Tabella nutrizionale:

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400KJ/2000 kcal)

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	952,75 Kj	
	225,96 kcal	11 %
Grassi	1,42 g	2 %
Di cui acidi grassi saturi	0,85 g	4 %
Carboiodrati	49,50 g	18 %
Di cui zuccheri	41,08 g	46 %
Fibre	1,14 g	5 %
Proteine	2,50 g	5 %
Sale	0,06 g	1 %

ALLERGENI

Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE del 10/11/03; Reg. 1169/2011 UE

	Si	No	Possibile
Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati	x		
Crostacei e prodotti base di crostacei		x	
Molluschi e derivati		x	
Uova e prodotti a base di uova			x
Pesce e prodotti a base di pesce		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	
Soia e prodotti a base di soia	x		
Latte e prodotti derivati	x		
Frutta in guscio e derivati			x
Lupino e derivati		x	
Sedano e prodotti derivati		x	
Senape e prodotti a base di senape		x	
Semi di sesamo e prodotti derivati		x	
Anidride solforosa/solfiti concentrazione superiore a 10 mg/kg	x		

Per quanto concerne gli allergeni presenti nel laboratorio, le procedure di svuotamento, di pulizia e di sanificazione delle linee produttive sono tali da garantire la non presenza degli stessi. In riferimento alle verifiche eseguite è possibile pertanto considerarne trascurabile, se pur possibile, il rischio di presenza dei suddetti allergeni per contaminazione incrociata.

Consumo eccessivo può causare ipertensione