

		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 Pizzo™		
SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
Prodotto	TARTUFO CLASSICO VEGAN	
Codice		
Stato del prodotto	Gelato cioccolato e nocciola con goccia morbida di cioccolato, il tutto ricoperto da cacao amaro e zucchero	

Ingredienti: Latte di mandorla, acqua, zucchero di canna, mandorle (2,25%), stabilizzanti amido di mais, fosfato tricalcico, aromi naturali, sale marino, emulsionante esteri di saccarosio degli acidi grassi, destrosio, vitamine (D2 K1 B12 B2); nocciole tostate e raffinate, cioccolato in polvere (cacao zucchero), fruttosio, sciroppo di glucosio; stabilizzanti: E401, E410, E412, E464, E466; emulsionante E471, E473; colorante 150d, gomma gellanoidrossipropilmetilcellulosa. Frutta con guscio, può contenere soia, mandorle, noci, anacardi, pistacchi, arachide **GLUTINE**

Tabella nutrizionale:

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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100 g.di prodotto	% AR/VNR 100 g
Energia	896,06 Kj	
	214,42 kcal	11 %
Grassi	6,40 g	9 %
Di cui acidi grassi saturi	2,94 g	15 %
Carboidrati	33,64 g	12 %
Di cui zuccheri	32,01 g	36 %
Fibre	3,87 g	15 %
Proteine	4,90 g	10 %
Sale	0,07 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 é possibile pertanto considerarne trascurabile, se pur possibile, il rischio di presenza dei suddetti allergeni per contaminazione incrociata.			