

**ANIMA FLORIO VARIEGATO**Codice  
**213103AN***Preparato in pasta per gelati al gusto***Descrizione del prodotto***Aspetto*

Uvetta sultanina e uvetta Jumbo in uno sciroppo denso di colore ambra. Profumo intenso di Marsala.

*Caratteristiche*

Semilavorato in pasta caratterizzato da uvette jumbo e sultanine di primissima qualità lasciate macerare lentamente in Marsala Fine Ambra Florio. E' consigliato sia per variegare che per la presentazione a strati come "cremino". Se ne consiglia l'abbinamento con Anima Florio Pasta.

**Elenco degli ingredienti**

Uva sultanina, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, Marsala "Florio®", alcool, stabilizzanti: E406, E440; aromi naturali (UOVA), coloranti: E150a, E160c; estratto di cartamo, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA.

Può contenere: SOIA, LATTE, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE.

**Unità di vendita**

Cartone ondulato contenente N. 1 lattine da 3 kg netti.

**Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso**

"Essendo un prodotto destinato alla farcitura e guarnizione, va utilizzato puro, secondo modalità e quantità personali. Si consiglia di utilizzare il prodotto in combinazione con Anima Florio Pasta. Una volta prodotto il gelato con Anima Florio Pasta, utilizzare Anima Florio Variegato per la decorazione della vaschetta come variegatura o a strati come ""cremino"".

Mescolare delicatamente prima dell'utilizzo. "

**Conservazione**

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 24 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita

**Requisiti generali**

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale

## ANIMA FLORIO VARIEGATO

 Codice  
**213103AN**

### Preparato in pasta per gelati al gusto

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Zuccheri totali:.....g	NA	Valore energetico:.....kJ - kcal	1098,6 - 258,7
Grassi:.....g	NA	Grassi totali:.....g	0,1
Solidi del latte non grassi:.....g	NA	- di cui acidi grassi saturi: g	0,0
Altri solidi:.....g	NA	Carboidrati:.....g	60,4
Residuo secco:.....g	NA	- di cui zuccheri g	60,3
		Fibre:.....g	0,6
		Proteine:.....g	0,3
		Sale:.....g	0,0

(sodio 9,75 mg)

### Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 10000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 500

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

### Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	Si
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	CC
Frutta con guscio e prodotti vari*	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	Si
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

\* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

#### Note:

**Si:** l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

**No:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

**CC:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vi pregiamo contattare il personale commerciale.