GELOSTELLA®

Codice **8680**

TIRAMISÙ

Preparato in pasta per gelati al gusto

Descrizione del prodotto

Aspetto

Pasta di colore marrone con intenso profumo caratteristico di "Tiramisù".

Caratteristiche

Semilavorato in pasta dal sapore pieno e gradevole del "Tiramisù', tipico dolce veneto. Trova impiego oltre che che per la preparazione di gelati anche per semifreddi e torte.

GLUTINE < 20 PPM

Elenco degli ingredienti

Sciroppo (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, vino Marsala, cacao magro in polvere, aromi, tuorlo d'UOVO pastorizzato in polvere, caffè, siero del LATTE, grassi del LATTE, maltodestrine, stabilizzante: E466; coloranti: E160a, E150a.
Può contenere: SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE.

Unità di vendita

Contenitore:	Latta in banda stagnata
Dimensioni:	Diametro 180 mm; Altezza 248 mm
Peso netto:	6 kg

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Per gelati

130- 150 g. di prodotto per litro di miscela base latte, bianca o gialla a seconda delle abitudini. Il gelato può essere personalizzato con l'aggiunta di altri ingredienti, quali ad esempio Crema Gialla, Zabaione Florio, Pan di Spagna imbevuto con bagna al caffè', ecc. e spolverato in superficie con un sottile strato di cacao.

Per pasticceria artigianale

Per insaporire crema pasticcera, panna montata, ecc. il prodotto può essere utilizzato in dosi variabili, a seconda delle esigenze.
Mescolare prima dell'uso.

Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 36 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 mantiene la sua validità fintanto che corrisponde alla lista ingredienti stampata sulla confezione. Il presente documento potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Le versioni aggiornate delle schede tecniche sono disponibili sul sito internet www.prodottistella.com. Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione, ed è quindi compito esclusivo dell□utilizzatore verificarne gli eventuali aggiornamenti. Per ulteriori o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

DISARONNO® INGREDIENTS

Disaronno Ingredients S.p.A.
Via IV Novembre 12 – 36077 Altavilla Vicentina (VI)
P.IVA 02619740240 Telefono: +39 0444 333600 Fax: +39 0444 370828

GELOSTELLA®

Codice **8680**

TIRAMISÙ - Preparato in pasta per gelati al gusto

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)

Zuccheri totali:	g	54,8
Grassi:	g	0,9
Solidi del latte non grassi:	g	3,4
Altri solidi:	g	8,7
Residuo secco:	g	67,9

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:	ufc/g	< 5000
Enterobacteriacee:	ufc/g	< 10
Coliformi:	ufc/g	< 10
E. coli:	ufc/g	< 10
Salmonella spp.:	ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:	ufc/g	< 100

Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:	kJ - kcal	1163,7 - 274,2
Grassi totali:	g	0,9
- di cui acidi grassi saturi:	g	0,4
Carboidrati:	g	63,6
- di cui zuccheri	g	56,7
Fibre:	g	0,7
Proteine:	g	1,7
Sale:	g	0,1
(sodio 52,68 mg)		

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	Si
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_2	No
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 Illinoinensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.

Note:
Sì: 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, vogliate contattare il personale commerciale.

DISARONNO® INGREDIENTS

Disaronno Ingredients S.p.A.
Via IV Novembre 12 – 36077 Altavilla Vicentina (VI)
P.IVA 02619740240 Telefono: +39 0444 333600 Fax: +39 0444 370828