

**GELOSTELLA®**

Codice

**8778**

## NUTGEL BLACK

*Preparato pronto per gelati al gusto*

### Descrizione del prodotto

#### Aspetto

Salsa semifluida di colore marrone molto scuro con sapore e profumo intensi di cacao.

#### Caratteristiche

E' un prodotto con un buon contenuto di cacao con sapore di cioccolato fondente.

E' polivalente in quanto si può utilizzare per la preparazione di gelati senza derivati del latte al gusto cioccolato fondente con la sola aggiunta di acqua, come guarnizione a strati alternandolo al gelato ("Cremino"), puro come gusto di gelato, posizionandolo direttamente nella vasca gelato, oltre che in molteplici lavorazioni di pasticceria fredda come ripieno e farcitura.



### Elenco degli ingredienti

Zucchero, grassi vegetali raffinati (girasole), cacao magro in polvere, emulsionante: lecitine (SOIA); aromi.

Può contenere: LATTE, UOVA, 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 al cioccolato fondente: 2 Kg di prodotto con 2 litri di acqua.

Per l'utilizzo puro come gusto: versare NUTGEL BLACK direttamente nella vaschetta gelato. Lasciare in abbattitore per 25-30 minuti e posizionare nella vetrina gelato, oppure lasciare la vaschetta direttamente nella vetrina gelato e attendere 2-3 ore circa prima di servire. Negli altri utilizzi (farcitura, guarnizione, ecc.) va utilizzato puro, secondo modalità e quantità personali.

### Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 18 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](http://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.



# Scheda Tecnica

Versione 11 del 21/02/2022

Pag. 2 di 2

**GELOSTELLA®**Codice  
**8778****NUTGEL BLACK - Preparato pronto per gelati al gusto****Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)**

Zuccheri totali:.....g	41,4
Grassi:.....g	37,2
Solidi del latte non grassi:.....g	0,0
Altri solidi:.....g	17,7
Residuo secco:.....g	96,4

**Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)**

Valore energetico:.....kJ - kcal	2270,8 - 546,1
Grassi totali:.....g	37,7
- di cui acidi grassi saturi: g	5,3
Carboidrati:.....g	43,4
- di cui zuccheri g	41,4
Fibre:.....g	6,7
Proteine:.....g	4,4
Sale:.....g	0,0

(sodio 4,13 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.

**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

**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	CC
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	Si
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>	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 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, viaggiate contattare il personale commerciale.

Etichettatura Ambientale: per indicazioni sulla raccolta e lo smaltimento dei rifiuti visita il sito web aziendale al seguente link <https://www.disaronno.com>