

**GELOSTELLA®**Codice  
**9592**

## DISARONNO ALL NATURAL

*Preparato in pasta per gelati*

### Descrizione del prodotto

#### Aspetto

Pasta cremosa di colore marrone chiaro, contenente granella di mandorle e nocciole, di sapore dolce e aroma caratteristico di Disaronno.

#### Caratteristiche

Pastacrema, senza alcool, che fa parte della Linea All Natural. E' con aromi naturali. Propone in gelateria e pasticceria artigianale il gusto del famoso liquore conosciuto in tutto il mondo, prodotto dalla Illva di Saronno. E' una pasta dalla struttura cremosa, con elevato contenuto di mandorle pralinate e granella di nocciola che si mantengono croccanti nel gelato. E' un'esclusiva Prodotti Stella.



### Elenco degli ingredienti

Zucchero, NOCCIOLE, grassi vegetali raffinati (girasole, burro di cacao, cocco), MANDORLE, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, cacao magro in polvere, grassi del LATTE, aromi naturali, proteine del LATTE, emulsionante: lecitine (SOIA). Può contenere: GLUTINE, UOVA, ARACHIDE, SESAMO.

### Unità di vendita

Contenitore: latta in banda stagnata, litografata dorata.  
Dimensioni: Diametro 180 mm; altezza 126 mm  
Peso netto: 2,5 kg

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

130 - 150 g di prodotto per litro di miscela base latte.  
In pasticceria per crema pasticcera, panna, ecc. il prodotto può essere utilizzato in dosi variabili a seconda delle esigenze.

### Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, 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 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 01 del 12/12/2018

Pag. 2 di 2

**GELOSTELLA®**Codice  
**9592****DISARONNO ALL NATURAL - Preparato in pasta per gelati**

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Zuccheri totali:.....g	28,5	Valore energetico:.....kJ - kcal	2461,5 - 592,3
Grassi:.....g	43,0	Grassi totali:.....g	43,0
Solidi del latte non grassi:.....g	9,8	- di cui acidi grassi saturi: g	6,5
Altri solidi:.....g	16,8	Carboidrati:.....g	38,6
Residuo secco:.....g	98,1	- di cui zuccheri g	33,8
		Fibre:.....g	3,8
		Proteine:.....g	10,7
		Sale:.....g	0,2

(sodio 77,8 mg)

**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

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	CC
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	Si
Frutta con guscio e prodotti vari*	Si
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	CC
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, vogliate contattare il personale commerciale.