

## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE</b> <i>PRODUCT NAME</i>	<b>NOCCIOLONE FONDENTE</b> <i>EXTRA DARK CHOCOLATE WITH PIEDMONT HAZELNUT</i>
<b>PRODOTTO</b> <i>PRODUCTS</i>	<b>6001GF</b> 5,5*23*3,5 cm x 260g <b>EAN:</b> 8000813000916 <b>TARIC:</b> 18069019 <b>Cartone (Ct):</b> 25*25*13 cm x 4,30 Kg <b>Pezzi/Ct:</b> 14 <b>Ct/strato:</b> 15 <b>Ct/pallet:</b> 195
<b>PRESENTAZIONE</b> <i>DESCRIPTION</i>	<p>Il tradizionale cioccolato Barbero incontra le nocciole intere del Piemonte: ne nasce un cioccolato che contiene tutto il sapore del territorio astigiano, un sapore pieno, intenso, rotondo. Questo cioccolato contiene un'altissima percentuale di nocciole.</p> <p><i>The traditional Barbero chocolate meets whole hazelnuts from Piedmont: the result is a chocolate which contains all the flavour of the Asti area, a full flavour, intense, round. This chocolate contain a high percentage of hazelnuts.</i></p>
<b>INGREDIENTI</b> <i>INGREDIENTS</i>	<p>Cioccolato extra fondente 67% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, <b>burro</b> anidro. Emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aroma naturale di vaniglia. Cacao min. 60%), <b>Nocciola Piemonte I.G.P.</b> 33%.</p> <p><i>Extra dark chocolate 67% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, anhydrous butter. Emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavour. Min. cocoa 60%), Piedmont hazelnut 33%.</i></p>
<b>ALLERGENI</b> <i>ALLERGENS</i>	<p><b>Contiene:</b> Nocciole, latte, soia. <b>Può contenere:</b> Frutta a guscio (mandorle, pistacchi).</p> <p><i>Contains: Hazelnut, milk, soya. May contain: Other nuts (almonds, pistachio).</i></p>
<b>OGM</b> <i>GMO</i>	<p>Il prodotto non contiene OGM.</p> <p><i>The product doesn't contain GMO</i></p>
<b>CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE</b> <i>BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	<p>CBT/TCB: &lt;10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/Enterobacteria: &lt;100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/coagulase-positive staphylococci: &lt;100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: &lt;1000 UFC/g; Muffe/Mould: &lt;1000 UFC/g.</p>
<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b> <i>PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS</i>	<p>Aw: &lt; 0.70;</p> <p>Umidità/Humidity: &lt; 8%</p>
<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100g</b> <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	<p>Energia/Energy: 2413 kJ/581 kcal, Grassi/Fat: 42 g, di cui saturi/of which saturated: 15 g, Carboidrati/Carbohydrate: 38 g, di cui zuccheri/of which sugar: 32 g, Proteine/Proteins: 8,4 g, Sale/Salt: 0 g</p>



---

**STOCCAGGIO**

Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 18 mesi.

**STORAGE**

Keep in a cool dry place. Storage temperature recommended: 15-18°C. *Shelf life 18 months.*

---

Rev. 0 del 10/09/2019

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl