



DESCRIZIONE / Description

Dolce friabile a base di burro arricchito con mandorle dolci italiane e farina di mais "Marano".

Crumbly sweet made with butter enriched with italian sweet almonds and "Marano" cornflour.

INGREDIENTI / Ingredients

MANDORLE italiane (19%), Farina di mais "Marano" (19%), Burro (LATTE), Farina di GRANO tipo "0", Zucchero, Tuorlo d'UOVO fresco, Aromi naturali, Sale.

Italian ALMONDS (19%), "Marano" cornflour (19%), Butter (MILK), WHEAT flour, Sugar, Fresh EGG yolk, Natural flavours, Salt.

ALLERGENI / Allergens

PUÒ CONTENERE: SOIA, TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, NUTS (ALMONDS). MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, NUTS (ALMONDS). MAY CONTAIN: SOYBEANS, TREENUTS.

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 12 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 12 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

The raw materials used in the manufacturing processes do not contain and are not derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

CONFEZIONE / Single packaging

Il prodotto è confezionato in termosaldatura con film accoppiato a barriera. È poi inserito in una scatola di cartoncino teso, con finestra a cuore. La stampa è stata creata per dare al prodotto un'immagine artigianale ma comunque elegante, romantica e raffinata. *The product is heat-sealed with barrier coupled film. Then, it's put inside in a cardboard box with a heart shape window. The print concept is to give an artisan aspect to product, in a fine romantic elegance fit.*

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 17x17x3,5 cm



6

PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



36x19x13 cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



12

CT/FASCIA
CASES/LAYER



180

CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729014121

CASE - EAN128

(01)10799729014128

Nutrition Facts

4 Servings per container
Serving size 1 PIECE (55g)

Amount Per Serving

Calories 310

% Daily Value*

Total Fat 19g	24%
Saturated Fat 8g	40%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 85mg	28%
Sodium 30mg	1%
Total Carbohydrate 31g	11%
Dietary Fibers 1g	4%
Total Sugars 11g	
Includes 11g Added Sugars	22%
Protein 5g	

Vitamin D 1mcg	6%
Calcium 40mg	4%
Iron 0.9mg	6%
Potassium 90mg	2%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g		%**
	55g		
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	2351kJ/561kcal	1293kJ/309kcal	15%
GRASSI / FAT	34g	19g	27%
di cui Saturi/ of which Saturates	15g	8g	40%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	54g	30g	12%
di cui Zuccheri/Sugars	21g	11g	12%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	2g	1g	
PROTEINE/ PROTEIN	8,2g	4,5g	9%
SALE/ SALT	0,15g	0,08g	1%

*peso di una porzione/ service size
**% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)/
**% reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 4 Serving size: 1 Piece (55g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1293kJ	2351kJ
Protein	4,5g	8,2g
Fat, total	19g	34g
- saturated	8g	15g
Carbohydrate	30g	54g
sugars	11g	21g
Sodium	30mg	60mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 2.5 - 3.0
Water activity (Aw): 0.28 - 0.30

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

Escherichia coli / *Escherichia coli* < 10 UFC/g
Salmonella spp / *Salmonella spp* Assenti / Not present in 25 g
Staphylococcus aureus / *Staphylococcus aureus* < 10 UFC/g
Lieviti e muffe a 25°C / *Yeast and mold at 25°C* <1000 UFC/g
Bacillus cereus / *Bacillus cereus* <100 UFC/g



DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED

AZIENDA CERTIFICATA SECONDO LO STANDARD BRC FOOD DAL 2007.
COMPANY CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD SINCE 2007.

Rev. 06 del 09/03/2020

Data / Date: 09/03/2020

Il responsabile / Person in charge: Ing. Sara Pozzerle