



## DESCRIZIONE / Description

Dolce friabile a base di burro arricchito con farina di mais "Marano", gocce di cioccolato fondente e Nocciole "Piemonte" IGP

*Crumbly sweet made of butter enriched with "Marano" cornflour, dark chocolate drops and "Piemonte" PGI hazelnuts.*

## INGREDIENTI / Ingredients

Farina di mais "Marano" (17%), Burro (LATTE), Farina di GRANO tipo "0", Zucchero, Granella di NOCCIOLE Piemonte IGP (17%), Gocce di cioccolato fondente (10%) [Pasta di cacao, Zucchero, Emulsionante: Lecitina di SOIA, Aromi: vaniglia naturale. Cacao min.: 51%], Tuorlo d'UOVO fresco, Aromi naturali, Sale.

*"Marano" cornflour (17%), Butter (MILK), WHEAT flour, Sugar, "Piemonte" PGI HAZELNUTS (17%), Dark chocolate drops (10%) [Cocoa mass, Sugar, Emulsifier: SOY lecithin, Flavouring: natural vanilla. Cocoa min.: 51%], Fresh EGG yolk, Natural flavours, Salt.*

## ALLERGENI / Allergens

PUÒ CONTENERE: TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

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



37x28x14 cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



12

CT/FASCIA  
CASES/LAYER



180

CARTONI/PLT  
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729014138

CASE - EAN128

(01)10799729014135

## Nutrition Facts

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

Amount Per Serving

**Calories 320**

% Daily Value\*

<b>Total Fat</b> 20g	28%
Saturated Fat 9g	45%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 80mg	27%
<b>Sodium</b> 25mg	1%
<b>Total Carbohydrate</b> 30g	11%
Dietary Fibers 3g	7%
Total Sugars 13g	
Includes 10g Added Sugars	20%
<b>Protein</b> 5g	
Vitamin D 1mcg	8%
Calcium 0mg	0%
Iron 1.3mg	8%
Potassium 80mg	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	2402kJ/573kcal	1321kJ/315kcal	16%
GRASSI / FAT	36g	20g	29%
di cui Saturi/ of which Saturates	16g	9g	45%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	51g	28g	11%
di cui Zuccheri/Sugars	24g	13g	14%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	3,5g	2g	
PROTEINE/ PROTEIN	8,2g	4,5g	9%
SALE/ SALT	0,11g	0,05g	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	1321kJ	2402kJ
Protein	4,5g	8,2g
Fat, total	20g	36g
- saturated	9g	16g
Carbohydrate	28g	51g
sugars	13g	24g
Sodium	20mg	40mg

## 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