

Tiramisù

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Tiramisù

CODICE PRODOTTO

14504

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Dessert

LISTA INGREDIENTI

mascarpone (**PANNA, LATTE**, acidificante: acido lattico), **panna (PANNA**, addensante: carragenina), acqua, zucchero, **UOVA**, biscotti savoiardi (farina di **FRUMENTO**, zucchero, **UOVA**, agenti lievitanti carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio, sciroppo di glucosio, aromi, sale), vino liquoroso marsala (contiene **SOLFITI**), cacao amaro (cacao amaro, aroma naturale), gelatina alimentare, caffè'

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti, Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Latte e prodotti a base di latte, Uova e prodotti a base di uova

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland), Molluschi e prodotti a base di molluschi, Pesce e prodotti a base di pesce, Sedano e

prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Soia e prodotti a base di soia

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

10 giorni dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0°C a 4°C. Consumare entro 48 ore dall'apertura della confezione e conservare in frigorifero da 0°C a 4°C.

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

Belmonte Sas Via Salassa n°3 San Ponso 10080 (TO) - Numero di riconoscimento : IT F5U4N

ISTRUZIONI D'USO

Prodotto pronto al consumo

TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g di prodotto
Energia	1325 kJ
	319 kcal
Grassi	24 g
di cui grassi saturi	16 g
Carboidrati	21 g
di cui zuccheri	18 g
Proteine	3,9 g
Sale	0,09 g

Elaborata in accordo al Reg CE 1169/2011

PACKAGING

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

Prodotto confezionato sottovuoto (in materiale non idoneo ad essere riscaldato) o in vaschette in APET (materiale non idoneo ad essere riscaldato)

DICHIARAZIONE AUTOCONTROLLO

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005 e succ mod.