



Angelo Anaclerio

Operanti sul territorio internazionale

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5652207
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO *

NOME DEL PRODOTTO

CREMA ALLA MANDORLA

UTILIZZO

Crema per farciture

INGREDIENTI

60 % **mandorle**, zucchero, olii e grassi vegetali (oli: **soia**, girasole, colza e mais in proporzione variabile; grassi: palma), **latte** scremato in polvere, emulsionanti: lecitina di **soia** E322, aroma: vanillina. Il prodotto può contenere tracce di arachidi, nocciole, noci, pistacchi ed anacardi.

ETICHETTATURA

Conforme ai regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CONFEZIONE

Contenitore in PET bianco 5 kg.

CONSERVABILITÀ

18 mesi a max 18°C in luogo asciutto, lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta di raggi solari. Si raccomanda di conservare le confezioni integre. Il limite della conservabilità si intende applicabile con un prodotto conservato secondo le condizioni raccomandate.

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedono l'impiego.

GLUTINE

Il prodotto non contiene glutine.

TRACCIABILITÀ

Lotto: vedi documenti commerciali di vendita ai sensi dell'art. 16 comma 8 D.L. 109/92

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: avorio di intensità variabile a seconda della tostatura delle mandorle

Consistenza: omogenea

Raffinazione: compresa tra i 20 ed i 40 micron



Angelo Anaclerio

Operanti sul territorio internazionale

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5652207
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



VALORI NUTRIZIONALI PER 100g di PRODOTTO

Energia	Kcal 562
	KJ 2341
Grassi	36,0 g
di cui saturi	5,8 g
Carboidrati	45,7 g
di cui zuccheri	43,6 g
Proteine	10,4 mg
Sodio	0,09 g

* documento redatto sulla base delle schede tecniche dei nostri fornitori