



SETTEVELI**

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRADE NAME
Morbido savoiardo al cioccolato, gianduja ai cereali, mousse al cioccolato fondente Pura Origine Madagascar, bavarese alle nocciole pralinate e veli di cioccolato.	Soft chocolate savoyard, gianduja with cereals, Pure Origin Madagascar dark chocolate mousse, Bavarian with praline hazelnuts and chocolate veils.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

ITALIANO	PANNA fresca, cioccolato fondente (massa di cacao min.72%, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA no OGM, vaniglia naturale), NOCCIOLA Piemonte IGP, LATTE fresco, tuorlo d'UOVO fresco, zucchero, fiocchi di mais (contiene aroma di malto d'ORZO), UOVA fresche, MANDORLE 100% Italia, albume d'UOVO fresco, cioccolato al LATTE (massa di cacao min.39%, zucchero, LATTE in polvere (24,9%), burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA no OGM, vaniglia naturale), fecola di patate, cacao, burro di cacao, addensante: gelatina animale, BURRO fresco. Glassa: zucchero, acqua, glucosio, cacao (9%), addensante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, coloranti: E124*, E175.
ENGLISH	Fresh CREAM, dark chocolate (cocoa mass min.72%, sugar brown, cocoa butter, cocoa butter, emulsifier : SOY lecithin no OGM, natural vanilla), HAZELNUT Piemonte IGP, fresh MILK, fresh EGG yolk, sugar, corn flakes (contains BARLEY malt aroma), fresh EGGS, 100% Italy ALMONDS, fresh EGG white, MILK chocolate (cocoa mass min. 39%, sugar, powder MILK (24,9%), cocoa butter, emulsifier : SOY lecithin no OGM, natural vanilla), potato flour, cocoa, cocoa butter, thickener : animal gelatin, fresh BUTTER. Icing : sugar, water, glucose, cocoa (9%), thickener : pectin, acidity regulator : citric acid, colorings : E124*, E175.

* può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini/ it can negatively affect the activity and the attention of children

**Prodotto trattato con processo di abbattimento veloce di temperatura a -21 C° per esigenze di lavorazione al fine di preservare i valori nutrizionali e favorire l'abbassamento della carica microbica.

SETTEVELI**

ALLERGENI / ALLERGENS:

	PRESENTE	CC*
<i>Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X	
<i>Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof</i>		
<i>Uova e derivati /Eggs and products thereof</i>	X	
<i>Pesce e derivati / Fish and products thereof</i>		
<i>Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof</i>		X
<i>Soia e derivati /Soybeans and products thereof</i>	X	
<i>Latte e derivati / Milk and products thereof</i>	X	
<i>Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof</i>	X	
<i>Sedano e derivati / Celery and products thereof</i>		
<i>Senape e derivati / Mustard and products thereof</i>		
<i>Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof</i>		X
<i>Residuo in SO₂>10 mg/Kg o 10 mg/l /SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
<i>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof</i>		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Valore energetico	kJ	1547
Valore energetico	kcal	364
Grassi/Fats	g	26,6
- acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	g	11,1
Carboidrati/Carbohydrates	g	24,7
di zuccheri/of which sugars	g	18,8
Fibre/Fibre	g	2,4
Proteine/Proteins	g	5,3
Sale/Salt	g	0,1