

**GELOSTELLA®**

Codice

8537**ZABAIONE GELATERIA CON MARSALA FLORIO®***Preparato in pasta per gelati al gusto***Descrizione del prodotto***Aspetto*

Pasta viscosa di colore arancione, con profumo intenso di Marsala.

Caratteristiche

Per la sua struttura, per l'elevato contenuto di uova intere e tuorli d'uovo e per l'inconfondibile sapore della Marsala "Florio"®, è ideale in gelateria per la preparazione di gelati e semifreddi al gusto Zabaione e per personalizzare il gusto Tiramisu. Può trovare inoltre impiego in molteplici lavorazioni di pasticceria.

**Elenco degli ingredienti**

Zucchero, sciroppo di glucosio, Marsala «Florio®», acqua, tuorlo d'UOVO pastorizzato, UOVA pastorizzate, LATTE scremato in polvere, amido di riso, aromi, estratto di cartamo, coloranti: caramello semplice, norbissina di annatto, riboflavina.
Può contenere: SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE.

Unità di vendita

Contenitore: latta in banda stagnata
Dimensioni: Diametro 180 mm; Altezza 248 mm
Peso netto: 6 kg

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

80-120 g di prodotto per litro di miscela base latte, bianca o gialla secondo le abitudini. Può essere utilizzato in dosi variabili per personalizzare altri gusti.

In pasticceria la dose di impiego è variabile secondo le esigenze, delle abitudini locali e del grado di intensità di sapore desiderato.

Mescolare bene prima dell'uso.

Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 24 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita.

Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e mantiene la sua validità fintanto che corrisponde alla lista ingredienti stampata sulla confezione. Il presente documento potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Le versioni aggiornate delle schede tecniche sono disponibili sul sito internet www.prodottistella.com. Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione, ed è quindi compito esclusivo dell'utilizzatore verificarne gli eventuali aggiornamenti. Per ulteriori o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.



Scheda Tecnica

Versione 17 del 21/02/2022

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8537**ZABAIONE GELATERIA CON MARSALA FLORIO® - Preparato in pasta per gelati al gusto**

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Zuccheri totali:.....g	53,6	Valore energetico:.....kJ - kcal	1274,6 - 300,9
Grassi:.....g	1,5	Grassi totali:.....g	1,5
Solidi del latte non grassi:.....g	3,5	- di cui acidi grassi saturi: g	0,5
Altri solidi:.....g	9,4	Carboidrati:.....g	63,2
Residuo secco:.....g	68,0	- di cui zuccheri g	55,0
		Fibre:.....g	0,0
		Proteine:.....g	2,6
		Sale:.....g	0,1

(sodio 33,66 mg)

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 5000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 100

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	Si
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	Si
Frutta con guscio e prodotti vari*	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Note:

Si: l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

No: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

CC: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.