

**GELOSTELLA®**Codice
8784

KOOKIE & CREAM VARIEGATO

Preparato in pasta per decorazioni al gusto

Descrizione del prodotto

Aspetto

Pasta semifluida di colore marrone scuro tendente al nero con abbondante contenuto di biscotti spezzati al cioccolato e con profumo e sapore di biscotto al cioccolato.

Caratteristiche

Pasta studiata per preparare "cremini", disponendola a strati intermedi alternati al gelato per riproporre nel gelato il sapore dei biscotti al cioccolato e ripieni con crema al gusto latte-vaniglia.

Per proporre il gusto Kookie&Cream Pasta, si consiglia di aggiungere Kookie&Cream alla miscela base, mantecare e alternare a strati o variegare con Kookie&Cream Variegato. Decorare con Kookie&Cream Granella.



Elenco degli ingredienti

Zucchero, grassi vegetali raffinati (girasole), biscotti al cacao (farina di FRUMENTO, zucchero, grassi vegetali raffinati (cocco), cacao magro in polvere, agente lievitante: bicarbonato di sodio E500ii; sale, correttore di acidità: E524), cacao magro in polvere, aromi, emulsionante: lecitine (SOIA).

Può contenere: LATTE, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE.

Unità di vendita

Contenitore: latta in banda stagnata

Dimensioni: Diametro 180 mm; Altezza 248 mm

Peso netto: 5,5 kg

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Essendo un prodotto destinato alla variegatura e farcitura, può essere utilizzato in dosi variabili secondo le esigenze del singolo artigiano gelatiere e pasticciere.

Miscelare 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 20 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 13 del 21/02/2022

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8784**KOOKIE & CREAM VARIEGATO - Preparato in pasta per decorazioni al gusto**

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Zuccheri totali:.....g	NA	Valore energetico:.....kJ - kcal	2254,6 - 541,7
Grassi:.....g	NA	Grassi totali:.....g	35,8
Solidi del latte non grassi:.....g	NA	- di cui acidi grassi saturi: g	7,4
Altri solidi:.....g	NA	Carboidrati:.....g	46,8
Residuo secco:.....g	NA	- di cui zuccheri g	38,4
		Fibre:.....g	6,0
		Proteine:.....g	4,7
		Sale:.....g	0,5

(sodio 203,04 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	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	Si
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	CC
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.