



Scheda Tecnica

Versione 20 del 21/02/2022

Pag. 1 di 2

GELOSTELLA®

Codice
8742

DISARONNO AMARETTO®

Preparato in pasta per gelati al gusto

Descrizione del prodotto

Aspetto

Pasta di colore marrone chiaro, contenente granella di mandorle e nocciole, di sapore dolce e aroma caratteristico di Disaronno Amaretto.

Caratteristiche

Pastacrema, senza alcool, per proporre in gelateria e pasticceria artigianale il gusto del famoso liquore conosciuto in tutto il mondo, prodotto dalla Ilva di Saronno. E' una pasta dalla struttura cremosa, con elevato contenuto di mandorle pralinate e granella di nocciola che si mantengono croccanti nel gelato.

E' un'esclusiva Prodotti Stella.

Elenco degli ingredienti

Zucchero, NOCCIOLE, grassi vegetali raffinati (girasole, burro di cacao, cocco), MANDORLE, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, aromi, siero del LATTE, grassi del LATTE, maltodestrine, emulsionante: lecitine (SOIA).

Può contenere: GLUTINE, UOVA, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE, SESAMO.

Unità di vendita

Contenitore: latta in banda stagnata

Dimensioni: Diametro 180 mm; Altezza 248 mm

Peso netto: 5 kg

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

180 g di prodotto per litro di miscela base latte o di miscela per semifreddo per gelati o semifreddi al gusto "Disaronno Amaretto".

In pasticceria per crema pasticcera, panna, ecc. il prodotto può essere utilizzato in dosi variabili a seconda delle esigenze.

Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 36 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 20 del 21/02/2022

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8742**DISARONNO AMARETTO® - Preparato in pasta per gelati al gusto****Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)**

Zuccheri totali:.....g	28,1
Grassi:.....g	34,4
Solidi del latte non grassi:.....g	9,8
Altri solidi:.....g	13,1
Residuo secco:.....g	85,4

Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:.....kJ - kcal	2462,3 - 592,5
Grassi totali:.....g	43,0
- di cui acidi grassi saturi:.....g	6,5
Carboidrati:.....g	38,6
- di cui zuccheri.....g	33,8
Fibre:.....g	3,8
Proteine:.....g	10,7
Sale:.....g	0,2

(sodio 78,06 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	CC
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	Si
Frutta con guscio e prodotti vari*	Si
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	CC
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.