

**GELOSTELLA®**Codice
8525

KOOKIE & CARAMEL VARIEGATO

Preparato in pasta per decorazioni al gusto

Descrizione del prodotto

Aspetto

Pasta densa di colore marrone aranciato, punteggiata con biscottini caramellizzati sbriciolati, con intenso profumo e sapore di biscotto al caramello.

Caratteristiche

E' un prodotto in pasta contraddistinto dalla presenza di un buon contenuto di granella di biscottini al caramello di calibro misto.

Il suo utilizzo è per variegare e farcire sia gelati che semifreddi.

Per proporre il gusto Kookie&Caramel, si consiglia di variegare e farcire con Kookie&Caramel Variegato e Kookie&Caramel Granella il gelato ottenuto aggiungendo Kookie&Caramel Pasta alla miscela base.



Elenco degli ingredienti

Grassi vegetali raffinati (girasole, cocco, burro di cacao, cartamo, riso), granella di biscotto al caramello (farina di FRUMENTO, zucchero, grassi vegetali (palma, colza), sciroppo di zucchero candito, agente lievitante: E500ii; farina di SOIA, sale, cannella), zucchero, cioccolato bianco (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao), LATTOSIO, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, siero del LATTE, grassi del LATTE, maltodestrine, zucchero caramellizzato, emulsionante: lecitine (SOIA); colorante: estratto di paprica; aromi. Può contenere: UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE.

Unità di vendita

Contenitore: Latta in banda stagnata
Dimensioni: Diametro 180 mm; Altezza 126 mm
Peso netto: 2,5 kg

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Per variegare utilizzare il prodotto con modalità e quantità personali.

Per gelato al gusto KOOKIE&CARAMEL: aggiungere 50-60 g di prodotto KOOKIE&CARAMEL PASTA per litro di miscela base latte. Variegare il gelato con abbondante pasta KOOKIE&CARAMEL VARIEGATO e farcire con la KOOKIE&CARAMEL GRANELLA.

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 18 del 25/07/2022

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®Codice
8525**KOOKIE & CARAMEL 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	31,9	Valore energetico:.....kJ - kcal	2401,1 - 576,2
Grassi:.....g	37,9	Grassi totali:.....g	38,1
Solidi del latte non grassi:.....g	16,5	- di cui acidi grassi saturi: g	9,2
Altri solidi:.....g	11,1	Carboidrati:.....g	53,8
Residuo secco:.....g	97,4	- di cui zuccheri g	43,4
		Fibre:.....g	0,3
		Proteine:.....g	4,4
		Sale:.....g	0,4

(sodio 177,32 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	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.