

<b>Nome Prodotto:</b> <b>Product Name:</b>	<b>Cacao e Cocco 70g</b> <b>Cocoa and coconut 70g</b>
<b>Codice Prodotto:</b> <b>Product Code:</b>	<b>898</b>



**Descrizione:** Biscotto di pasta frolla (21%) parzialmente ricoperto con cioccolato, semifreddo (47%) al cacao, semifreddo (30%) al cocco, guarnito con scaglie di cocco.

**Ingredienti:** Latte magro reidratato, grassi vegetali (olio di cocco, burro di cacao) e oli vegetali (olio di semi di girasole) in proporzione variabile, zucchero, acqua, farina di **frumento**, scaglie di cocco disidratato (6,6%), sciroppo di glucosio (**frumento**), cacao magro in polvere, **latte**, destrosio, tuorlo d'**uovo**, **burro** anidro, gocce di cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), proteine del **latte**, **uova**, fecola di patate, cacao in polvere, agenti lievitanti: E450i - E500ii, amido modificato di mais, sale, addensante: E401, amido di **frumento**. **Può contenere tracce di frutta a guscio, arachidi.**

**Description:** Chocolate coated biscuit (25%), filled with chocolate semifreddo (47%) and coconut semifreddo (30%), decorated with grated coconut.

**Ingredients:** Reconstituted skimmed **milk**, vegetable fats (coconut oil, cocoa butter) and vegetable oil (sunflower oil) in variable proportion, sugar, water, **wheat** flour, dried coconut (6,6%), glucose syrup (**wheat**), low fat cocoa powder, **milk**, dextrose, **egg** yolk, anhydrous **butter**, dark chocolate drops (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavour), **milk** proteins, **eggs**, potato starch, cocoa powder, raising agents: E450i - E500ii, modified corn starch, salt, thickening agent: E401, **wheat** starch. **May contain traces of tree nuts and peanuts.**

<b>Allergeni - Allergens</b>	
Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten	<b>Presente - Presence</b>
Crostacei e derivati - Crustaceans and derivatives	
Uova e derivati - Eggs and derivatives	<b>Presente - Presence</b>
Pesci e derivati - Fish and derivatives	
Arachidi - Peanuts	<b>Cross Contamination</b>
Soia e derivati - Soya	<b>Presente - Presence</b>
Latte e derivati - Milk and derivatives	<b>Presente - Presence</b>
Frutta secca a guscio - Nuts	<b>Cross Contamination</b>
Semi di sesamo e derivati - Sesame seeds and derivatives	
Sedano e derivati - Celery and derivatives	
Lupini e derivati - Lupins and derivatives	
Mostarda e derivati - Mustard and derivatives	
Biossido di Zolfo e Solfiti - Sulphur dioxide and sulphites	

**DOLCERIA ALBA S.P.A.**

SEDE LEGALE: Via Bruno Buozzi, 10 - 10123 Torino (TO)

SEDE AMMINISTRATIVA, COMMERCIALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Strada Vicinale delle Cappelletto, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

[www.dolceriaalba.it](http://www.dolceriaalba.it) [dolceria@dolceriaalba.it](mailto:dolceria@dolceriaalba.it)

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.



Valori Nutrizionali medi per 100g Average Nutritional Values for 100g	
Energia - Energy	1574 kJ - 378 kcal
Grassi - Fat	25g
- di cui saturi / of which saturated	21g
Carboidrati - Carbohydrates	32g
- di cui zuccheri / of which sugar	23g
Proteine - Protein	4,5g
Sale - Salt	0,31g

Parametri Qualitativi - Qualitative parameters		
Consistenza - Texture	Colore - Colour	Sapore - Taste
<p>IT - Semifreddo cremoso e biscotto friabile</p> <p>ENG - Creamy semifreddo and friable biscuit</p>	<p>IT - Superficie con colore tipico del cioccolato ricoperta da scaglie bianche di cocco.</p> <p>ENG - Typical cocoa colour surface covered by white coconut flakes</p>	<p>IT - Dolce, tipico del cioccolato e del cocco</p> <p>ENG - Sweet, typical of chocolate and coconut</p>

Modalità di conservazione - Storage		
Congelatore Freezer	Temperatura Temperature	Shelf life
****/***	(-18 °C / 0 °F)	18 MESI / MONTHS
**	(-12 °C / 10 °F)	1 MESE / MONTH
*	(-6 °C / 21 °F)	1 SETTIMANA / WEEK
Nel comparto del ghiaccio/In the Icebox	(-3 °C / 26 °F)	3 GIORNI / DAYS

Modalità di consumo - Serving instructions



Prima del consumo estrarre dal congelatore e lasciare in frigorifero per 1 ora circa. Conservare in frigorifero. Consumare entro 3 giorni dallo scongelamento. Non ricongelare.

Remove from the freezer and place in the fridge approx. 1 hour before eating. Keep in the fridge. Eat within 3 days of defrosting. Do not re-freeze.

Parametri Microbiologici - Microbiological Parameters	
Parametro - Parameter	Valore Limite - Limit
Enterobacteriaceae	< 100 UFC / g
Salmonella spp.	Absence/25 g
Listeria Monocytogenes	Absence/25 g

**DOLCERIA ALBA S.P.A.**

SEDE LEGALE: Via Bruno Buozzi, 10 - 10123 Torino (TO)

SEDE AMMINISTRATIVA, COMMERCIALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE:


Strada Vicinale delle Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it


P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.



**Imballo Primario - Primary Packaging**

Vaschetta in PET sigillata con film termosaldato		PET tray sealed with an heat-sealed film		
<b>Peso Netto</b> Net weight	<b>Peso Lordo</b> Gross weight	<b>Dimensioni</b> Sizes		
70g	74,2g	13,3 x 5,7 x h 3,7 cm		

**Imballo Secondario - Secondary Packaging**

<b>Peso Netto</b> Net weight	<b>Peso Lordo</b> Gross weight	<b>Porzioni</b> Servings per package	<b>Dimensioni</b> Sizes	<b>EAN code</b>	
70g	85g	1	13,5 x 6 x 4,3 cm	8033120558986	

**Master carton**

<b>Peso Netto</b> Net weight	<b>Peso Lordo</b> Gross weight	<b>Numero di pezzi</b> Pack for Master	<b>Dimensioni</b> Sizes	<b>EAN code</b>
840g	1150g	12	29,3 x 19,5 x h 9,5 cm	18033120558983

**Pallettizzazione - Palletizing**

<b>Dimensioni Pallet</b> Pallet Size	<b>Master per piano</b> Master per layer	<b>Piani Totali</b> Total layers	<b>Master totali</b> Master per Pallet	<b>Altezza Pallet</b> Pallet height
80 x 120 cm	16	18	288	185 cm

**DOLCERIA ALBA S.P.A.**

SEDE LEGALE: Via Bruno Buozzi, 10 - 10123 Torino (TO)

SEDE AMMINISTRATIVA, COMMERCIALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Strada Vicinale delle Cappelletto, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

[www.dolceriaalba.it](http://www.dolceriaalba.it) [dolceria@dolceriaalba.it](mailto:dolceria@dolceriaalba.it)

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.

