

 <i>Dal 1930</i>	<b>SPECIFICA TECNICA</b> <b>TECHNICAL SHEET</b>	Rev. [4] del [05/2023] Rev. [4] dated [05/2023]
	<b>TORTA COOKIES</b> <b>COOKIES CAKE</b>	Pagina 1 di 2 Page 1 of 2

<b>NOME PRODOTTO</b> <i>PRODUCT NAME</i>	<b>TORTA COOKIES TRIPLO CIOCCOLATO</b> <i>TRIPLE CHOCOLATE COOKIES CAKE</i>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>200 g</b>
<b>Descrizione prodotto</b> <i>Product description</i>	<b>Prodotto dolciario da forno</b> <i>Bakery confectionery product</i>

<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	<p>Cioccolato fondente in pezzi 30% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>; aroma naturale di vaniglia), farina di <b>grano</b> tenero, cioccolato fondente 14% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>; aroma naturale di vaniglia), <b>burro</b>, zucchero di canna, <b>uova</b> fresche pastorizzate, cacao in polvere, sciroppo di glucosio, cioccolato al <b>latte</b> in pezzi 1,7% (zucchero, <b>latte</b> in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>; aroma naturale di vaniglia), agente lievitante: bicarbonato di sodio; sale, aroma naturale di vaniglia.</p> <p>Può contenere <b>senape, frutta a guscio</b>.</p> <p><i>Dark chocolate chunks 30% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: <b>soy</b> lecithin; vanilla natural flavouring), <b>wheat</b> flour, dark chocolate 14% (cocoa paste, sugar, fat-reduced cocoa powder, emulsifier: <b>soy</b> lecithin; vanilla natural flavouring), <b>butter</b>, cane sugar, fresh pasteurized <b>eggs</b>, cocoa powder, glucose syrup, <b>milk</b> chocolate chunks 1,7% (sugar, <b>milk</b> powder, cocoa butter, cocoa paste, emulsifier: <b>soy</b> lecithin; natural vanilla flavouring), raising agent: sodium bicarbonate; salt, natural vanilla flavouring.</i></p> <p><i>May contain <b>mustard, nuts</b>.</i></p>
--	--

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g</b> <i>Average nutritional values per 100 g</i>	
<b>Energia / Energy</b>	2019 kJ 483 kcal
<b>Grassi / Fat</b>	24,9 g
<b>di cui: acidi grassi saturi / of which saturates</b>	16,8 g
<b>Carboidrati / Carbohydrate</b>	55,7 g
<b>di cui: zuccheri / of which sugars</b>	29,0 g
<b>Fibre / Fibre</b>	5,2 g
<b>Proteine / Protein</b>	6,45 g
<b>Sale / Salt</b>	0,21 g

	<b>SPECIFICA TECNICA</b> <b>TECHNICAL SHEET</b>	Rev. [4] del [05/2023] Rev. [4] dated [05/2023]
	<b>TORTA COOKIES</b> <b>COOKIES CAKE</b>	Pagina 2 di 2 Page 2 of 2

<b>Shelf life</b>	Termine Minimo di Conservazione: 9 mesi dalla data di produzione. <i>Minimum Durability Date: 9 months from the production date.</i>
-------------------	---

<b>Modalità di conservazione</b> <i>Preservation</i>	Conservare lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce diretta del sole nel suo imballo originale a 16-20°C. <i>Keep the product away from heat sources and direct sunlight in its original packaging at 16-20°C.</i>
---	---

<b>Trasporto</b> <i>Transportation</i>	Da ottobre a maggio non richiede automezzi climatizzati. Da giugno a settembre richiede automezzi climatizzati (16-18°C). Veicoli o containers devono essere puliti e in buone condizioni sia internamente che esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare. <i>From October to May it does not require air-conditioned vehicles. From June to September it requires air-conditioned vehicles (16-18°C). Vehicles or containers used must be clean and in good condition internally and externally. Product should not be transported with no-food compatible materials.</i>
---	---

<b>Modalità di consumo</b> <i>Consumption</i>	Il prodotto dopo l'apertura deve essere conservato chiuso nella confezione originale. Consumare entro 5/7 giorni dall'apertura. <i>After opening, the product should be stored closed in the original packaging. Consume within 5/7 days after opening.</i>
--	--