

SCHEDA TECNICA

ALADINO FIORI E ERBE DI ALTA MONTAGNA

COD. ART. E002121

PRODOTTO GELO

Rev. 00 Del 04/11/2025 Data di stampa:

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pralina di cioccolato fondente con ganache all'amaro alle erbe e fiori di montagna. Prodotto surgelato.

Prodotto ad esculsivo uso professionale. Vietata la vendita al dettaglio

INGREDIENTI:

Ingredienti pralina: cioccolato fondente- cacao min 61%(pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia)

Ingredienti del ripieno: zucchero, PANNA (PANNA, stabilizzante: carreginina), amaro Braulio riserva speciale 24 mesi (vol. 24,7%,) 12%, burro di cacao, LATTE in polvere, glucosio, pasta di cacao, siero di LATTE in polvere, lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia.

Può contenere NOCCIOLA, MANDORLA, NOCE, ARACHIDE, PISTACCHIO, SESAMO.



Prodotto per rinfusione a freddo di erbe, piante officinali e liquirizia all'interno in botti di slavonia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone scuro

Aspetto: come da immagine, integro e intatto

Gusto: tipico del cioccolato fondente con note balsamiche di legno, erbe di montagna e spezie.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

10 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

non interrompere la catena del freddo: mantenere il prodotto surgelato a -18 $^{\circ}$ C. Un volta decongelato il prodotto ha un shelf life di 30 giorni conservato a temperatura compresa tra 12 $^{\circ}$ C. e 15 $^{\circ}$ C.

TEMPISTICHE DI DECONGELAMENTO

Scongelare il prodotto lasciandolo ad una temperatura max di 15 °C Una volta decongelato, non ricongelare il prodotto.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 12 pezzi da 8.7 g l'uno circa.

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

RADIAZIONI

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.



PACKAGING

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

COMPONENTE	MATERIALE	COD. MATERIALE		
Scatola	Carta	PAP21		
Alveare	Plastica	PVC3 PAP22		
Materassino	Carta			
sacchetto	Plastica	PP05		
etichetta	Carta	PAP22		
Busta sottovuoto	Misto	OTHER7		

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2045 kJ/ 491 kcal		
Grassi	32 g		
di cui saturi	19.5 g		
Carboidrati	41 g		
di cui zuccheri	36 g		
Proteine	6 g		
Fibre	3,4 g		
Sale	0,02 g		

ALLERGENI	Presenza	Possibile presenza in	
(come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	116361124	tracce	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	Si	
Soia e prodotti a base di soia	Si	Si	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Si	Si	
Frutta a guscio e prodottiderivati	No	Sì	
		nocciola, mandorla, noce, arachide,	
		pistacchio, sesamo	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	Si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni	No	No	
superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2			
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No	

SINGOLA UNITÀ DI VENDITA da 12 praline		CARTONE DA 15 UNITÀ DI VENDITA	
dimensioni	90 x 240 x 25 mm	dimensioni	500 x 290 x 175 mm
Peso netto	105 g	Peso netto	1575 g
Peso lordo	152 g	Peso lordo	n.d.

Bancale 80 x 120 cm 48 imballi da 15 confezione ciascuna (8 imballi Per strato)

Bancale 80 x 60 cm 20 imballi da 15 confezione ciascuna (4 imballi Per strato)

Prodotto e confezionato in Via Legnone, 4 - 23014 Delebio (SO) per Ice Wer srl Via del Lavoro, 62 - 31016 CORDIGNANO (TV) Italia