

SCHEDA TECNICA ALADINO OLIO DI RISO E ROSMARINO COD. ART. E002127

PRODOTTO GELO

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pralina di cioccolato fondente con cremino all'olio di riso e rosmarino. Prodotto surgelato.

Prodotto ad esculsivo uso professionale. Vietata la vendita al dettaglio



INGREDIENTI:

Ingredienti del cioccolato fondente 61% (esterno): pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia.

Ingredienti del ripieno: pasta di MANDORLE, zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, olio di riso 9%, pasta di cacao, siero di LATTE in polvere, olio essenziale di rosmarino 0,90%, lecitina di SOIA, sale, aroma naturale di vaniglia.

Cioccolato fondente: cacao min 61%.

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

Provenienza olio e olive: lago di Como, Italia

Tipologia olio: olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente da olive e unicamente con procedimenti meccanici.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone

Aspetto: come da immagine, integro e intatto

Gusto: tipico del cioccolato fondente con note salate e fruttate

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 $^{\circ}$ C Una volta decongelato, non ricongelare il prodotto.

UNITA' DI VENDITA

Confezione da 12 pezzi da 7.5 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
Materassino	Carta	PAP22
sacchetto	Plastica	PP05
etichetta	Carta	PAP22
Busta sottovuoto	Misto	OTHER7

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valori energetici	2431 kJ/ 584 kcal	
Grassi	43 g	
di cui saturi	19 g	
Carboidrati	38 g	
di cui zuccheri	35.8 g	
Proteine	9 g	
Fibre	5.5 g	
Sale	0,11 g	

ALLERGENI	Presenza	Possibile presenza in
(come da allegato II Reg. CE 1169/2011)		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	Sì mandorla	Sì : nocciola, 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		
dimensioni	90 x 240 x 25 mm	
Peso netto	90 g	
Peso lordo	142 g	

CARTONE DA 15 UNITÀ DI VENDITA		
dimensioni 500 x 290 x 175 mm		
Peso netto	1350 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