



Specifica prodotto

- Prodotto:** THE BEST OF 400 g
- Descrizione generale del prodotto:** Delizie di cioccolato al latte (19%), cioccolato fondente extra (7%) e cioccolato bianco (0,2%) con delicata crema alle nocciole, al cioccolato, al caffè, al cocco ed alla vaniglia (crema 58%) e fragranti cialdine
- Ingredienti:** zucchero, **farina di frumento**, olio di cocco, sciroppo di glucosio, pasta di cacao 7%, **siero di latte in polvere**, burro di cacao, **latte intero in polvere**, **nocciole** 4%, fiocchi di cocco 4%, **latte scremato in polvere**, destrosio, cacao magro, **farina di soia**, **estratto di malto d'orzo**, **burro anidro**, **panna in polvere (latte)**, emulsionante **lecitine di soia**, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, difosfato disodico), sale, caffè in polvere, bacche di vaniglia Bourbon, spezie
- Info allergeni:** Contiene glutine (cereali), soia, latte e nocciole. Può contenere mandorle.
- Informazioni aggiuntive:** Senza coloranti né conservanti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.
- Dichiarazione nutrizionale:**

100 g

energia	2.236 kJ
energia	536 kcal
grassi	31 g
di cui acidi grassi saturi	22 g
carboidrati	53 g
di cui zuccheri	33 g
proteine	8,2 g
sale	0,28 g

- Caratteristiche organolettiche:** Sapore delicato di cioccolato, diverse creme e fragranti wafers
- Caratteristiche chimico/fisiche:**
- Caratteristiche microbiologiche:**
- | | |
|----------------------------------|-------------------|
| umidità | max. 2,5 % |
| Carica batterica totale aerobica | max. 10.000 cfu/g |
| Enterobacteriaceae | max. 100 cfu/g |
| E. coli | negativo per g |
| Lieviti | max. 100 cfu/g |
| Muffe | max. 100 cfu/g |
| Clostridi solfito riduttori | max. 10 cfu/g |
| Stafilococchi coagulase positivi | max. 10 cfu/g |
| Salmonella | negativo per 25 g |
| Listeria monocytogenes | negativo per 25 g |
- Termine minimo di conservazione:** Il termine minimo di conservazione è di 14 Mesi alle seguenti condizioni: temperatura ambiente (max. 22°C), 30 - 70% rF