

**SCHEMA TECNICA  
TECHNICAL SHEET**



Aggiornata 03/05/2024 – Updated to 03/05/2024

Pagina - Page 1

<b>Nome Prodotto:</b> <b>Product Name:</b>	<b>Q. Mini Tiramisù double savoiardì</b> <b>170g</b>
<b>Codice Prodotto:</b> <b>Product Code:</b>	<b>GNTIR170</b>



**Descrizione:** Doppio strato di Savoiardì (17%) imbevuti con bagna al caffè (28%) e tuffati in una golosa crema (54%) al mascarpone. Spolverato con un velo di cacao in polvere. Prodotto congelato.

**Ingredienti:** latte scremato reidratato, acqua, savoiardì (farina di **frumento**, zucchero, **uova** 26%, agenti lievitanti: E500-E503, sciroppo di glucosio, sale), zucchero, grassi e oli vegetali (olio di cocco, burro di cacao) in proporzione variabile, mascarpone 6,5 % (**panna**, **latte**, correttore di acidità: E270), **latte**, tuorlo d'**uovo**, caffè solubile 1%, proteine del **latte**, amido modificato di mais, **burro** anidro, destrosio, cacao magro in polvere 0,2%, aromi naturali, gelificante: E401, colorante: E160b(ii). Può contenere **soia**, **frutta a guscio**, **senape**.

**Description:** Double layer of Ladyfinger biscuits (17%) drenched with coffee (28%) and soaked in a mouth-watering cream (54%) of mascarpone. Sprinkled with a dusting of cocoa powder. Frozen Product.

**Ingredients:** rehydrated skimmed **milk**, water, ladyfinger biscuits (**wheat** flour, sugar, **eggs** 26%, raising agents: E500-E503, glucose syrup, salt), sugar, vegetable fats and oil (coconut oil, cocoa butter) in varying proportion, mascarpone 6,5% (**cream**, **milk**, acidity regulator: E270), **milk**, **egg** yolk, soluble coffee 1%, **milk** proteins, modified corn starch, anhydrous **butter**, dextrose, low fat cocoa powder 0,2%, natural flavors, gelatinizer: E401, coloring agent: E160b(ii). May contain **soy**, **nuts**, **mustard**.

Allergeni - Allergens	
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	
Soia e derivati - Soya	<b>Cross Contamination</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	<b>Cross Contamination</b>
Biossido di Zolfo e Solfiti - Sulphur dioxide and sulphites	

**DEANGELI SRL - GUSTI NOBILI**

SEDE LEGALE: VIA BORGONUOVO 7 - 20121 MILANO (MI)  
SEDE COMMERCIALE: VIALE DELLA REPUBBLICA 259 - 31100 TREVISO (TV)  
www.gustinobili.com - info@gustinobili.com  
P.IVA E Cod.Fiscale 04595410269 - Capitale Sociale: Euro 100.000 i.v.



# SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET



Aggiornata 03/05/2024 – Updated to 03/05/2024

Pagina - Page 2

Valori Nutrizionali medi per 100g Average Nutritional Values for 100g	
Energia - Energy	989 kJ - 236 kcal
Grassi - Fat	12 g
- di cui saturi / of which saturated	9,7 g
Carboidrati - Carbohydrates	28 g
- di cui zuccheri / of which sugar	21 g
Proteine - Protein	3,6 g
Sale - Salt	0,14 g

Parametri Qualitativi - Qualitative parameters		
Consistenza - Texture	Colore - Colour	Sapore - Taste
IT - Semifreddo cremoso e savoiardi morbidi  ENG - Creamy semifreddo and soft ladyfingers	IT - Copertura del tipico marrone del cacao e semifreddo colore crema  ENG - Cover of the typical cocoa brown and semifreddo colour cream	IT - Dolce, tipico del tiramisù  ENG - Sweet, typical of tiramisù

#### Modalità di consumo - Serving instructions

Estrarre la porzione dal congelatore e lasciare in frigorifero per 5 ore circa. Non ricongelare. Conservare in frigorifero, consumare entro 3 giorni dallo scongelamento.

Remove from the freezer and place in the fridge about 5 hours. Do not re-freeze. Keep in the fridge, consume within 3 days of defrosting.

Modalità di conservazione - Storage		
Congelatore Freezer	Temperatura Temperature	Shelf life
****/***	(-18 °C / 0 °F)	18 MESI / MONTHS

Parametri Microbiologici - Microbiological Parameters	
Parametro - Parameter	Valore Limite - Limit
Enterobacteriaceae	< 100 UFC /g
Salmonella spp.	Non rilevato/Not detectable in 25 g
Listeria Monocytogenes	Non rilevato/Not detectable in 25 g

#### DEANGELI SRL - GUSTI NOBILI

SEDE LEGALE: VIA BORGONUOVO 7 - 20121 MILANO (MI)

SEDE COMMERCIALE: VIALE DELLA REPUBBLICA 259 - 31100 TREVISO (TV)

www.gustinobili.com - info@gustinobili.com

P.IVA E Cod.Fiscale 04595410269 - Capitale Sociale: Euro 100.000 i.v.




**SCHEMA TECNICA  
TECHNICAL SHEET**



Aggiornata 03/05/2024 – Updated to 03/05/2024

Pagina - Page 3

Imballo Primario - Primary Packaging			
2 mini quadrotti adagiati su un pirottino di carta alimentare e racchiuse in un cofanetto in cartoncino politenato.		2 portions laid on an alimentary paper cup and closed in a polythenated cardboard case.	
<b>EAN code</b>			
<b>Peso Netto Net weight</b> 170 g	<b>Peso Lordo Gross weight</b> 185 g		

Master carton				
<b>Peso Netto Net weight</b>	<b>Peso Lordo Gross weight</b>	<b>Numero di pezzi Pack for Master</b>	<b>Dimensioni Sizes</b>	<b>EAN code</b>
2040g	2450g	12	29 x 15 x h 19 cm	8058150293959

Pallettizzazione - Palletizing				
<b>Dimensioni Pallet Pallet Size</b>	<b>Master per piano Master per layer</b>	<b>Piani Totali Total layers</b>	<b>Master totali Master per Pallet</b>	<b>Altezza Pallet Pallet height</b>
80 x 120 cm	20	8	160	167 cm

**DEANGELI SRL - GUSTI NOBILI**

SEDE LEGALE: VIA BORGONUOVO 7 - 20121 MILANO (MI)  
 SEDE COMMERCIALE: VIALE DELLA REPUBBLICA 259 - 31100 TREVISO (TV)  
 www.gustinobili.com - info@gustinobili.com  
 P.IVA E Cod.Fiscale 04595410269 - Capitale Sociale: Euro 100.000 i.v.

