

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET



Aggiornata al 24/04/2024 – Updated to 24/04/2024

Pagina - Page 1

Nome Prodotto: Product Name:	Tiramisù Savoiardì CARTA 500x1x8 DA HALAL
Codice Prodotto: Product Code:	GNTIR500



Descrizione: Doppio strato di Savoiardì imbevuti con bagna (35%) al caffè e tuffati in una golosa crema (48%) al mascarpone. Spolverato con un velo di cacao in polvere. Prodotto congelato.

Ingredienti: acqua, savoiardì 16% (farina di **frumento**, zucchero, **uova** 26%, agenti lievitanti: E500 - E503, sciroppo di glucosio, sale), **latte** scremato reidratato, zucchero, grassi e oli vegetali (olio di cocco, burro di cacao) in proporzione variabile, mascarpone 5% (**panna**, **latte**, correttore di acidità: E270), **latte**, sciroppo di glucosio, tuorlo d'**uovo**, proteine del **latte**, caffè solubile 0,8%, amido modificato di mais, cacao magro in polvere 0,2%, **burro** anidro, gelificante: E401, colorante: E160b(ii), aroma naturale. Può contenere **frutta a guscio**, **soia**, **senape**.

Description: Double layer of Ladyfinger biscuits drenched with coffee (35%) and soaked in a mouth- watering cream (48%) of mascarpone. Sprinkled with a dusting of cocoa powder. Frozen product.

Ingredients: water, ladyfinger biscuits 16% (**wheat** flour, sugar, **eggs** 26%, raising agents: E500 - E503, glucose syrup, salt), rehydrated skimmed **milk**, sugar, vegetable fats and oils (coconut oil, cocoa butter) in varying proportion, mascarpone 5% (**cream**, **milk**, acidity regulator: E270), **milk**, glucose syrup, **egg** yolk, **milk** proteins, soluble coffee 0,8%, modified corn starch, low fat cocoa powder 0,2%, anhydrous **butter**, gelling agent: E401, coloring agent: E160b(ii), natural flavor. May contain **nuts**, **soy**, **mustard**.

Allergeni - Allergens	
Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten	Presente - Presence
Crostacei e derivati - Crustaceans and derivatives	
Uova e derivati - Eggs and derivatives	Presente - Presence
Pesci e derivati - Fish and derivatives	
Arachidi - Peanuts	
Soia e derivati - Soya	Cross Contamination
Latte e derivati - Milk and derivatives	Presente - Presence
Frutta secca a guscio - Nuts	Cross Contamination
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	Cross Contamination
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 al 24/04/2024 – Updated to 24/04/2024

Pagina - Page 2

Valori Nutrizionali medi per 100g Average Nutritional Values for 100g	
Energia - Energy	1130 kJ - 269 kcal
Grassi - Fat	12 g
- di cui saturi / of which saturated	9,6 g
Carboidrati - Carbohydrates	37 g
- di cui zuccheri / of which sugar	25 g
Proteine - Protein	3,2 g
Sale - Salt	0,10 g

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

Modalità di consumo - Serving instructions

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

Scongela il prodotto in frigorifero per 8 ore circa. Conservare in frigorifero, consumare entro 3 giorni dallo scongelamento.

Defrost the product in the refrigerator for about 8 hours. Store in the refrigerator and consume within 3 days of defrosting.

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 al 24/04/2024 – Updated to 24/04/2024

Pagina - Page 3

Imballo Primario - Primary Packaging

Vaschetta e coperchio in cartone ondulato, C/PAP81.		Tray and lid in corrugated cardboard, C/PAP81.	
Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Dimensioni Sizes 18,8 x 15 x h 6,5 cm	
500g	526g		

Imballo Secondario - Secondary Packaging

Vaschetta avvolta da una fascia personalizzabile in cartoncino, confezione avvolta con film termoretraibile.			Tray wrapped with a customizable cardboard sleeve, package wrapped with shrink film.		
Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Porzioni Servings per package	Dimensioni Sizes	EAN code	
500g	545g	6	19 x 17 x h 6,5 cm	8058150293966	

Master carton

Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Numero di pezzi Pack for Master	Dimensioni Sizes	EAN code
4000g	4700g	8	38 x 30 x h 14,2 cm	8058150293973

Pallettizzazione - Palletizing

Dimensioni Pallet Pallet Size	Master per piano Master per layer	Piani Totali Total layers	Master totali Master per Pallet	Altezza Pallet Pallet height
80 x 120 cm	8	12	96	185 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.

