

	SCHEDA TECNICA		MOD – 028 Data: 27/05/2016
	Almar Drink & Food srl - Via Marconi, 8 – 20042 Pessano con Bornago (MI)		Rev: 00 Data: 01/09/2022 Pag: 1 di 2

GD013 GOODY BUENITO

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DATA SHEET

Prodotto: Crema di nocciola bianca
Product description: White hazelnut cream

Ingredienti: Zucchero, oli vegetali (girasole, semi di cotone), siero di LATTE in polvere, amido di mais, LATTE scremato in polvere, pasta di NOCCIOLE 4%, LATTOSIO, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina (SOIA, girasole), aroma.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio, soia e sesamo.

Ingredients: Sugar, vegetable oils (sunflower, cotton seeds), whey powder, corn starch, skimmed MILK powder, HAZELNUT paste 4%, LACTOSE, whole MILK powder, emulsifier: lecithin (SOY, sunflower), aroma. May contain traces of other nuts, soy and sesame.

SENZA GLUTINE // GLUTEN FREE

Aspetto / Aspect: Crema / Cream
Colore / Colour: Marrone chiaro / Light brown
Odore / odour: Nocciola / Hazelnut
Sapore / taste: Nocciola / Hazelnut

Valori nutrizionali / Nutrition declaration -100 g-

Valore energetico / Energy value	Kcal	551
	KJ /	2303
Grassi / Fats:		34 g
<i>di cui saturi/ of which saturated</i>		3,5 g
Carboidrati / Carbohydrate:		58 g
<i>di cui zuccheri/ of which sugar:</i>		48 g
Proteine / Protein:		3,4 g
Fibre / Fiber :		0,4 g
Sale / Salt:		0,03 g

Conservazione: 18 mesi, se conservata nella confezione originale integra ed in ambiente fresco e asciutto.
Una volta aperto il vaso consumarlo entro un anno.
Temperatura di stoccaggio: T°min 16 °C T°max 23 °C.

Shelf-life: 18 months. To be kept in the original pack, in a cool and dry room.
Once the jar is open consume it in within one year.
Storage temperature: T°min 16 °C T°max 23 °C.

Confezione: imballi marmellate e confetture da 1900g. N°2 Vasi per ogni cartone.
Pack: 1900g marmelades and jams packaging. N°2 glass jars for each carton.

OGM free: In conformità ai Regolamenti europei 1829 e 1830 del 22/09/03. I prodotti forniti non contengono e/o derivano da OGM.



GMO free: In accordance with European legislation 1829 and 1830 dated 22/09/03, the product have not been produced by any genetic modification and no genetically modified organisms have been added to it.