

Nome Prodotto: Nom Produit:	Tiramisù con Savoiardì 500g
Codice Prodotto: Code Produit:	826



Descrizione: Doppio strato di Savoiardì (14,5%) imbevuti con bagna al caffè (34,5%) e tuffati in una golosa crema allo zabaglione e mascarpone (50%). Spolverato con un velo di cacao in polvere. Prodotto congelato.

Ingredienti: acqua, zucchero, savoiardì (farina di **frumento**, zucchero, **uova** 26%, agenti lievitanti: E500-E503, sciroppo di glucosio, sale), **latte** scremato reidratato, grassi ed oli vegetali (olio di cocco, burro di cacao) in proporzione variabile, **panna**, sciroppo di glucosio, mascarpone 2,8% (**panna**, **latte**, correttore di acidità: E270), Marsala 2,5%, tuorlo d'**uovo**, proteine del **latte**, caffè solubile 0,8%, cacao magro in polvere 0,4%, farina di **frumento**, amido modificato di mais, gelificante: E401. Può contenere **frutta a guscio**, **soia** e **senape**.

Description: Double couche de boudoirs (14,5%) trempés dans le café (34,5%) et trempé dans une délicieuse crème de zabaglione et de mascarpone (50%). Saupoudré d'une couche de poudre de cacao. Produit congelé.

Ingédients: eau, sucre, boudoirs (farine de **blé**, sucre, **oeufs** 26%, agents levants: E500-E503, sirop de glucose, sel), **lait** écrémé réhydraté, graisses et huiles végétales (huile de coco, beurre de cacao) en proportions variables, **crème**, sirop de glucose, mascarpone 2,8% (**crème**, **lait**, régulateur d'acidité: E270), Marsala 2,5%, jaune d'**oeuf**, protéine de **lait**, café soluble 0,8%, cacao maigre en poudre 0,4%, farine de **blé**, amidon de maïs modifié, gélifiant: E401. Il peut contenir des **fruits à coque**, du **soja**, et de la **moutarde**.

Allergeni - Allergens	
Cereali contenenti glutine - Céréales contenant du gluten	Presente - Contenu
Crostacei e derivati - Crustacés et dérivés	
Uova e derivati - Œufs et dérivés	Presente - Contenu
Pesci e derivati - Poissons et dérivés	
Arachidi - Arachides	
Soia e derivati - Soja et dérivés	Cross Contamination
Latte e derivati - Lait et dérivés	Presente - Contenu
Frutta secca a guscio - Fruits à coque	Cross Contamination
Semi di sesamo e derivati - Graines de sésame et dérivés	
Sedano e derivati - Céleri et dérivés	
Lupini e derivati - Lupin et dérivés	
Mostarda e derivati - Moutarde et dérivés	Cross Contamination
Biossido di Zolfo e Solfiti - Anhydride sulfureux et sulfites	

Saporit SARL,
32 Quai Jean - Charles Rey
98000 Monaco



Valori Nutrizionali medi per 100g Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100g	
Energia - Énergie	1129 kJ - 270 kcal
Grassi - Graisses	14 g
- di cui saturi / dont acides gras saturés	11 g
Carboidrati - Hydrates de carbone	32 g
- di cui zuccheri / dont Sucres	25 g
Proteine - Protéines	3,6 g
Sale - Sel	0,10 g

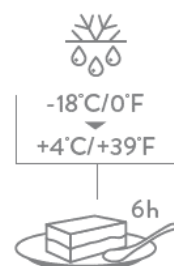
Parametri Qualitativi - Paramètres qualitatifs		
Consistenza - Consistance	Colore - Couleur	Sapore - Saveur
IT - Semifreddo cremoso e savoiardi morbidi FR - Semifreddo crémeux et biscuits à la cuillère moelleux	IT - Copertura del tipico marrone del cacao e semifreddo bianco panna FR - Couverture du marron typique du cacao et semifreddo blanc crème	IT - Dolce, tipico del tiramisù FR - Sucrée, typique du tiramisù

Modalità di conservazione - Modalités de conservation		
Congelatore Congélateur	Temperatura Température	Shelf life
****/***	(-18 °C / 0 °F)	18 MESI / MOIS

Modalità di consumo - Modalités de consommation

Scongelare il prodotto in frigorifero per 6 ore circa. Conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni dallo scongelamento.

Décongelz le produit au frigo pendant environ 6 heures. Conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours après décongélation.



Parametri Microbiologici - Paramètres microbiologiques	
Parametro - Paramètre	Valore Limite - Valeur limite
Enterobacteriaceae	< 100 UFC /g
Salmonella spp.	Non rilevato/ Non détecté dans 25 g
Listeria Monocytogenes	Non rilevato/ Non détecté dans 25 g

Saporit SARL,
32 Quai Jean - Charles Rey
98000 Monaco




SCHEMA TECNICA
FICHE TECHNIQUE

Saporit
SAVEUR ITALIENNE
ITALIAN TASTE


Aggiornata al 31/05/2022 - Mise à jour le 31/05/2022

Pagina - Page 3

Imballo Primario - Emballage primaire

Vassoio in PET marrone, coperchio in PET trasparente.		Plateau en PET marron, couvercle en PET transparent.	
Peso Netto Poids net 500g	Peso Lordo Poids total 545g	Dimensioni Dimension 20,4 x 14,0 x h 7,5 cm	

Imballo Secondario - Emballage secondaire

Peso Netto Poids net	Peso Lordo Poids total	Porzioni Portions	Dimensioni Dimension	EAN code	
500g	611g	6	21 x 14 x h 7,9 cm	8033120558269	

Master carton

Peso Netto Poids net	Peso Lordo Poids total	Numero di pezzi Nombre de pièces	Dimensioni Dimension	EAN code
4000g	5360g	8	43 x 29,5 x h 17 cm	18033120558266

Pallettizzazione - Palettisation

Dimensioni Pallet Dimension palette	Master per piano Master par couche	Piani Totali Couches totales	Master totali Master au total	Altezza Pallet Hauteur palette
80 x 120 cm	6	10	60	185 cm

Saporit SARL,
32 Quai Jean - Charles Rey
98000 Monaco

