



DESCRIZIONE / Description

Dalla Liguria, un frollino ricco e fragrante, inconfondibile grazie all'impiego di burro fresco e vaniglia naturale.

Inspired by the Ligurian tradition, this rich, fragrant shortbread cookies is made with fresh butter and pure vanilla.

INGREDIENTI / Ingredients

Farina di GRANO tenero tipo "0", Burro (LATTE) (25%), Zucchero, UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Feccola di patate, Miele millefiori Sicilia, Sale, Agente lievitante [Carbonato acido di sodio, Difosfato disodico, Farina di FRUMENTO], Vaniglia naturale Mananara del Madagascar* (0,2%), Aromi naturali. *SLOWFOOD PRESIDIUUM

WHEAT flour, Sugar, Butter (MILK) (25%), Fresh EGGS raised on the ground, Potato starch, Wildflower honey from Sicily, Salt, Raising agent [Sodium acid carbonate, Disodium diphosphate, WHEAT flour], Natural Mananara vanilla from Madagascar (0,2%), Natural flavors. *SLOWFOOD PRESIDIUUM*

ALLERGENI / Allergens

PUÒ CONTENERE: SOIA, TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS.
ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOYBEANS, TREENUTS.

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 14 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 14 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

The raw materials used in the manufacturing processes do not contain and are not derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

CONFEZIONE / Single packaging

Il biscotto è confezionato in termosaldatura con film in polipropilene MB accoppiato a barriera. L'ingrediente caratterizzante è raffigurato nella stampa del packaging. Il prodotto poi viene racchiuso in una scatola di cartone ondulato. *The biscuit is packaged in heat sealing with polypropylene material MB. The characterizing ingredient is represented in package printing. The product is then enclosed in a corrugated cardboard box.*

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 6,5x4,5x1,5 cm

200 PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE

36x19x13 cm
DIM. CARTONE - CASE DIMENSION

12 CT/FASCIA
CASES/LAYER

180 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC
799729005518
CASE - EAN128
(01)10799729005515

Nutrition Facts
35,7 Servings per container
Serving size 6 BISCUITS (35g)

Amount Per Serving		% Daily Value*
Calories 190		
Total Fat 10g		15%
Saturated Fat 6g		32%
Trans Fat 0g		
Cholesterol 35mg		11%
Sodium 20mg		1%
Total Carbohydrate 23g		8%
Dietary Fibers less than 1 g		2%
Total Sugars 8g		
Includes 7g Added Sugars		15%
Protein 3g		
Vitamin D 0,1mcg		0%
Calcium 0mg		0%
Iron 0,2mg		2%
Potassium 30mg		1%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g	6 BISCUITS (35g)* %**	
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	2258kJ/540kcal	790kJ/189kcal	9%
GRASSI / FAT	28g	9,6g	14%
di cui Saturi/ of which Saturates	18g	6,3g	32%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	66g	23g	9%
di cui Zuccheri/Sugars	22g	7,9g	9%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	2g	0,69g	
PROTEINE/ PROTEIN	7,7g	2,7g	5%
SALE/ SALT	0,14g	0,05g	1%

*peso di una porzione/ *service size
**% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)/
**% reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 35,7		
Serving size: 6 BISCUITS (35g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	790kJ	2258kJ
Protein	2,7g	7,7g
Fat, total	9,6g	28g
- saturated	6,3g	18g
Carbohydrate	23g	66g
sugars	7,9g	22g
Sodium	20mg	52,4mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 4.0 - 5.0
Water activity (Aw): 0.35 - 0.40

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

Escherichia coli / *Escherichia coli* < 10 UFC/g
Salmonella spp / *Salmonella spp* Assenti / Not present in 25 g
Staphylococcus aureus / *Staphylococcus aureus* < 100 UFC/g
Lieviti e muffe a 25°C / *Yeast and mold at 25°C* <1000 UFC/g
Bacillus cereus / *Bacillus cereus* <100 UFC/g

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED

AZIENDA CERTIFICATA SECONDO LO STANDARD BRC FOOD DAL 2007.
COMPANY CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD SINCE 2007.

Rev. 11 del 17/08/2021

Date / Date: 17/08/2021

Il responsabile / Person in charge: Ing. Sara Pozzerle