

Ficha técnica

GELOSTELLA®

VARIEGATO NOCCIOLATTE 8649

Preparado en pasta para helados

Aspecto

Pasta semi-fluida de color marrón claro, con un intenso aroma de avellana y chocolate con leche.

Características

Es una crema suave, perfumada con una nota de chocolate con leche y un alto contenido de avellanas, ideal para vetear y relleno en helados, semifríos, postres en vaso y pastelería fría en general. Además de servir para vetear helados de Nata y/o de Avellana, se presta muy bien para preparar veteados dándole una nota de creatividad, utilizándola junto a una gran variedad de granillos como las Gotas de chocolate blanco, avellanas enteras o granillo, granillo de galletas...

Ingredientes

Azúcar, avellanas, grasas vegetales refinadas (palma, girasol, algodón, cartamo, arroz), leche desnatada en polvo, cacao magro, emulsionante: lecitina (soja); aromas.

Unidad de venta

Envase: lata (hojalata)

Dimensiones: Diámetro 180 mm; Altura 248 mm

Peso neto: 5,5 kg

Dosificación y modo de empleo

Para helados

Ya que el producto está destinado principalmente para vetear, puede ser utilizado directamente con una dosificación a gusto del maestro heladero.

En el caso de utilizar la pasta para la preparación de helado, el producto se añadirá a una base de leche y se aconseja una dosis de 180/200g por litro de base.

Para pastelería

Como relleno, adornos de tartas, para dar sabor a la crema pastelera, etc... En estos casos puede usarse directamente y siempre al gusto de cada uno.

Mezclar bien antes del uso.

Conservación

El producto, conservado en el recipiente original sellado y en un lugar fresco y seco, mantendrá sus características originales inalteradas como mínimo por 24 meses de la producción.

La fecha de consumo preferente viene impreso en cada unidad de venta.

Características microbiológicas

Recuento total bacterias:.....	ufc/g	< 5000
Enterobacteriaceae:.....	ufc/g	< 10
Coliformes:.....	ufc/g	< 10
E. coli:.....	ufc/g	< 10
Salmonella spp.:.....	ufc/25 g	ausente
Levaduras y mohos:.....	ufc/g	< 100

Información nutricional (por 100 g de producto)

Valor energético:.....	2355,5kj – 565,8kcal
Grasas totales:.....	38 g
de las cuales saturadas	5,2 g
Carbohidratos:.....	44,3 g
de los cuales azúcares	42,9 g
Fibras:.....	3,4 g
Proteínas:.....	9,9 g
Sal:.....	0,3 g

(sodio 105,46 mg)

Valores medios calculados sobre la base del mejor conocimiento del producto.

Algunas diferencias que se observan de la información nutricional y los parámetros de equilibrio en términos de azúcar, proteínas y grasas se debe a los criterios de suministro de algunas sustancias (ej. la lactosa, los emulsionantes, etc.) en diferentes situaciones.

Información Alergénica CE:

Cereales y productos a base de cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO
Crustáceos y productos derivados	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI
Frutos de cáscara y productos derivados*	SI
Apio y productos a base de apio	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos derivados	NO
Anídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂)	NO
Altramuces y productos derivados	NO
Moluscos y productos derivados	NO

*Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Carylus avellana*), nueces comunes (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos o alfóncigos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.

Notas:

Si: Los alérgenos están presentes en los ingredientes utilizados para la preparación del producto.

No: Los alérgenos no están presentes en los ingredientes utilizados para la preparación del producto.