



Ficha Técnica

Versión 12 del 09/05/2018

Pag. 1 di 2

GELOSTELLA® VARIEGATO PRALINE DORE'

Codice
8609

Preparado en pasta para helados

Fornitore: Prodotti Stella S.p.A.
Indirizzo: Via IV Novembre 12 – 36077 Altavilla Vicentina (VI)
Contatto: Servizio Commerciale
Telefono: +39 0444 333600
Fax: +39 0444 370828

Descripción del producto

Aspecto

Pasta semi-fluida de color marrón claro, con intenso olor de avellanas y cacao, con abundante contenido de granillos de avellana

Características

Es una crema suave, perfumada con una nota de chocolate con leche y avellana, ideal para vetear y rellenar helados, semifríos, postres monoporciones y pastelería fría en general. Se distingue por un alto contenido de granillo de avellana y obleas. Para recrear el sabor del famoso bombón en el que se inspira, se aconseja el uso como veteado en un helado preparado con una pasta de chocolate con avellanas (in particolare Gianduione, Gianduia Cinquestelle), o con pasta de avellanas y chocolate con leche. Puede ser utilizado directamente como veteado en capas directamente en cubeta alternando con el helado.



Ingredientes

Azúcar, grasas vegetales refinados (girasol, manteca de cacao, cartamo), AVELLANAS, cacao magro en polvo, granillo de obleas (harina de TRIGO, azúcar, fécula de patatas, grasas de patatas, grasas vegetales refinados (coco), LECHE desnatado en polvo, emulsionantes: lecitina (de SOJA), sal, aromas, agentes de levadura: E500, E503), emulsionante: lecitina (SOJA); aromas. Può contenere: UOVA, MANDORLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE. Puede contener trozos de frutos de cáscara.

Unidad de venta

Contenedor: lata de hojalata

Dimensiones: Diámetro 180 mm; Altura 248 mm

Peso neto: 5,5 kg

Dosis y Modo de empleo

Siendo un producto para vetear y rellenar, puede ser utilizado en dosis personalizadas, según las preferencias y exigencias del maestro heladero y pastelero.

Mezclar bien antes de usar.

Conservación

El producto, conservado en el recipiente original sellado y en sitio fresco y seco, mantendrá sus características originales inalteradas como mínimo por 24 meses de la fecha de producción. La "Fecha de consumo preferente" aparece impresa en cada unidad de venta.

Requisitos generales

Este producto cumple con las leyes y reglamentos de Italia y EU en relación con su uso.

El presente documento se refiere a producciones posteriores a la fecha de esta versión y será válido siempre y cuando los ingredientes coincidan con los usados y expresados en el envase. Este documento podrá ser modificado en caso de cambios en la receta del producto en el proceso de su fabricación. En la página www.prodottistella.com está disponible una versión online para su descarga.



Ficha Técnica

Versión 12 del 09/05/2018

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8609

VETEADO PRALINE DORE' - Preparado en pasta para helados

Balancing facts (por cada 100 g de producto)

Total azúcares:.....g NA
 Grasas:.....g NA
 Sólidos lácteos no grasos:..... g NA
 sólidos:..... g NA
 Residuos secos:..... g NA

Información nutricional (por cada 100 g de producto)

Energy value:..... kJ - kcal 2398.2 – 576.2
 Grasas :..... g 39.4
 - de las cuales saturadas g 4.3
 Carbohidratos:..... g 49.5
 - de los cuales azúcares g 43.0
 Fibras:..... g 3.4
 Proteínas. g 4.2
 Sal: g 0,0
 (sodio 17.21 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g <5000
 Enterobacteriaceae:..... ufc/g < 10
 Coliformi:..... ufc/g < 10
 E. coli:..... ufc/g < 10
 Salmonella spp.:..... ufc/25 g ausente
 Lieviti e muffe:..... ufc/g < 100

Alérgenos

Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	Si
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	CC
Pescados y productos derivados	No
Cacahuets y productos derivados	CC
Soja y productos derivados	Si
Leche y productos derivados (incluido lactosa)	Si
Nueces y productos derivados*	Si
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y derivados	No

* Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados,

Yes: el alérgeno está presente en los ingredientes usados en la fabricación del producto.

No: el alérgeno no está presente en los ingredientes usados en la fabricación del producto y no está en la línea de fabricación.

CC: el alérgeno no está presente en los ingredientes usados en la fabricación del producto pero podría estar presente en el proceso de fabricación.

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.