

Ficha técnica

GELOSTELLA®

NOCCIOLA ITALIA 8590

Preparado en pasta para helados

Aspecto

Pasta semi-fluida de color avellanas, con un intenso aroma de avellana.

Características

Gracias a un proceso de producción especial, el proceso de extracción del aceite y el sólido es lento. El producto tiene sabor y color en proporción a la dosificación. Perfecto tanto para heladería como pastelería artesana.

Ingredientes

Avellanas, emulsionante: E471, aromas.

Unidad de venta

Envase: lata (hojalata)

Dimensiones: Diámetro 180 mm; Altura 248 mm

Peso neto: 5 kg

Dosificación y modo de empleo

80-100g de producto por litro de base, blanca o amarilla. En pastelería, para crema pastelera, nata, etc. el producto puede ser dosificado según las exigencias de cada uno.

Mezclar bien antes de usar.

Conservación

El producto, conservado en el recipiente original sellado y en un lugar fresco y seco, mantendrá sus características originales inalteradas como mínimo por 36 meses de la producción.

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

Parámetros de equilibrado (por 100 g de producto)

Azúcares totales:..... 4,7 g
Grasas:..... 59,7 g
Sólidos de la leche no grasos: 0 g
Otros sólidos:..... 29 g
Residuos secos:..... 93,3 g

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:..... 2702,0 kj – 654,7 kcal
Grasas totales:..... 60,5 g
 de las cuales saturadas 40,8 g
Carbohidratos:..... 8,1 g
 de los cuales azúcares 4,7 g
Fibras:..... 9,5 g
Proteínas:..... 14,7 g
Sal:..... 0,0 g

(sodio 16,65 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 Alérgica 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	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
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.