



Ficha Técnica

Versione 14 del 19/02/2018

Pag. 1 di 2

GELOSTELLA® RICOTTA

Codice
8757

Preparado en polvo para helados

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

Descripción del producto

Aspecto

Polvo de color blanco pálido, con un delicado aroma a ricotta y sabor característico.

Características

El gusto típico de la ricotta es un producto base de muchas especialidades bien sean dulces que saladas, viene propuesto en heladería con Gelostella RICOTTA, preparado en polvo para añadir a la mecla base con un elevado contenido de ricotta deshidratada (primer ingrediente). El sabor que se obtiene en el helado es personalizado según la dosis y el tipo de base utilizada y respecto a la estructura del helado asume una mayor cremosidad y cuerpo. El producto encuentra una variedad de usos en confitería y pastelería fría: óptimo para la preparación de postres y semifríos de ricotta, cheesecake o tarta alemana Käsekuche.



Listado de ingredientes

Preparado en polvo para ricotta (nata, proteína de la LECHE, ácido cítrico), dextrosa, maltodextrina, aromas naturales, LACTOSA, proteínas de la LECHE, sal alimentaria.

Puede contener: SOJA, HUEVO, ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANARCADOS, PISTACHOS.

Unidad de venta

Caja 39,0 x 29,3 x 23,0 cm, que contiene 6 bolsas termoselladas de material PET MET – PE.

Dimensiones de la bolsa: Altura: min 300 mm max 380mm; Ancho: 206mm

Peso neto de la bolsa: 1 kg

Peso neto de la caja: 6 kg

Dosis y modo de empleo

Dosis de uso: 60-70 g por litro de mezcla base leche

El helado al gusto Ricotta puede ser personalizado espolvoreando en superficie con canela en polvo o con Cacao desgrasado.

El producto también es óptimo para la personalización de algunos gustos típicos Sicilianos como la Cassata Siciliana y Cannolo Siciliano junto a Gelostella Macedonia Siciliana, para crear la especialidad "CheeseCake" utilizar junto a Gelostella Mascarpone, "Ricotta al miele" junto a Gelostella Lattemiele y además de otras creaciones junto a Disaronno Amaretto, Crema Gialla y Noce Sorrento y con otros gustos de fruta.

Conservación

El producto, almacenado en el envase sellado original y en un lugar fresco y seco, mantendrá sus características originales sin cambios durante al menos 12 meses a partir de la fecha de producción. La fecha mínima de conservación se muestra en cada unidad de venta.

Requisitos generales

Este producto está de acuerdo con la legislación vigente en Italia y en la UE en relación con su uso previsto.

Este documento se refiere a las producciones realizadas a partir de la fecha de esta versión y conserva su validez siempre y cuando corresponda a la lista de ingredientes impresa en el envase. Este documento puede ser modificado en caso de cambios en la formulación del producto o en el proceso de producción. Las versiones actualizadas de las fichas técnicas están disponibles en el sitio web www.prodottistella.com. No hay comunicaciones directas al cliente en caso de revisión, y por lo tanto es la única tarea del usuario comprobar si hay actualizaciones. Para obtener más información o solicitudes, póngase en contacto con el personal de ventas



Ficha Técnica

Versione 14 del 19/02/2018

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8757

RICOTTA - Preparado en polvo para helados

Parámetros de equilibrado (por 100 g de producto)		Valor nutricional (por 100 g de producto)	
Azúcares totales :..... g	22,2	Valor energético:.....kJ - kcal	1770,6 - 419,7
Grasas:..... g	10,6	Grasas totales:..... g	10,6
Sólidos de la leche no grasos:.....g	28,2	- de las cuales ácidos grasos saturados: g	6,0
Otros sólidos:..... g	34,3	Carbohidratos:.....g	69,1
Residuo seco:.....g	95,3	- de los cuales azúcares g	37,3
		Fibras:.....g	0,0
		Proteínas:.....g	12,0
		Sal:.....g	1,3

(sodio 503,09 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.

Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i Carica 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.

Características microbiológicas

bacterica totale:..... ufc/g	< 5000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 100

Alérgenos

Cereales y productos a base de cereales que contiene gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	No
Crustáceos y derivados de crustáceos	No
Huevos y derivados del huevo	CC
Pescados y derivados del pescado	No
Cacahuets y derivados del cacahuete	No
Soja y derivados de la soja	CC
Leche y derivados de la leche	Si
Frutos con cáscara y derivados*	CC
Apio y derivados del apio	No
Mostaza y derivados de la mostaza	No
Semillas de sésamo y derivados de las semillas de sésamo	No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No
Lupino y derivados del lupino	No
Moluscos y derivados del molusco	No

* Nueces, es decir, almendras (*Amigdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces comunes (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), nueces pecanas [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), Frutos secos de Queensland (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.

Nota:

Si: el alérgeno está presente en los ingredientes utilizados para la preparación del producto.

No: el alérgeno no está presente en los ingredientes utilizados para la preparación del producto y no hay aportes del mismo debido a las tecnologías de procesamiento.

CC: el alérgeno no está presente en los ingredientes utilizados para la preparación del producto, pero puede estar presente por razones debidas a las tecnologías de procesamiento (por ejemplo, compartir equipos o locales donde se procesan los ingredientes que contienen el alérgeno).

Esta hoja se ha elaborado de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento Europeo 1169/2011 y sus modificaciones y adiciones posteriores, con una ampliación relativa a la notificación de posibles contaminaciones cruzadas. La información relativa a la contaminación cruzada se divulga a nuestro leal saber y entender y sobre la base de la información recibida de nuestros proveedores, pero aún debe considerarse difundida puramente como una indicación y sin ninguna asunción de responsabilidad por el uso de los mismos.

Este documento se refiere a las producciones realizadas a partir de la fecha de esta versión y puede ser modificado en caso de cambios en la formulación del producto o el proceso de producción. Para obtener más información o solicitudes, póngase en contacto con el personal de ventas