

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Désignation du produit	: Arôme en pâte nocciola Piemonte																											
Dénominations spécifiques	: Pâte de noisettes pour la production de glaces et de produits de confiserie																											
Numéro d'article	: 67870740000.0																											
Emballages	: Seau / 3 kg																											
Type de conditionnement	: Seau en plastique																											
Ingrédients	: Noisettes torréfiées finement broyées (variété "Tonda Gentile Trilobata") (100%)																											
Allergènes	: Contient: Noisettes Peut contenir des traces de blé, seigle, orge, épeautre, soja, lait, amandes, noix, pistaches coque.																											
Valeurs énergétiques - et nutritives <i>calculée à la 100g</i>	<table><tr><td>Kilojoules</td><td>2764</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>640</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>64.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>4.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>6.0</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>4.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>13.5</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.0</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>8.0</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	2764	kJ	Kilocalories	640	kcal	Graisse	64.0	g	dont acides gras saturés	4.0	g	Hydrates de carbone	6.0	g	dont sucres	4.0	g	Protéine	13.5	g	Sel	0.0	g	Fibre alimentaire	8.0	g
Kilojoules	2764	kJ																										
Kilocalories	640	kcal																										
Graisse	64.0	g																										
dont acides gras saturés	4.0	g																										
Hydrates de carbone	6.0	g																										
dont sucres	4.0	g																										
Protéine	13.5	g																										
Sel	0.0	g																										
Fibre alimentaire	8.0	g																										
Microbiologie	: Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.																											
Instructions de stockage	: Conserver au sec et au frais (20°C), dans son emballage d'origine bien fermé; à protéger du gel, de la chaleur et du soleil. Il peut survenir une modification de couleur ou une séparation de la pâte durant la période de stockage. Cela n'altère en rien la qualité du produit, il suffit de le mélanger soigneusement avant utilisation.																											
Durée de conservation	: 18 Mois (aux conditions susmentionnées)																											
Responsable pour les questions de qualité	: qm@agrano.ch																											
Date (YYYY-MMDD) <i>Version</i>	: 2024/03/15 DLa																											