

AMARETTI MORBIDI



Amaretti morbidi ricetta tradizionale di Sassello

Dal rispetto dell'antica ricetta tradizionale nasce il nostro Amaretto morbido, un prodotto di altissima qualità, garantito da una selezione rigorosa e accurata delle materie prime e totalmente privo di glutine. Solo ingredienti di primissima scelta vengono impiegati per la realizzazione di questo goloso pasticcino: le migliori mandorle, armelline, albume d'uovo e zucchero, in piena osservanza di quanto previsto dal Decreto Ministeriale 22 luglio 2005, il quale tutela le più note specialità della tradizione dolciaria italiana. In questo prodotto vengono utilizzate solo uova da galline allevate a terra. I nostri Amaretti morbidi sono il frutto di un delicato e attento processo di produzione che mantiene inalterate per tutta la durata del prodotto le caratteristiche uniche di qualità, genuinità e fragranza che rendono inimitabile questa squisita specialità. Dall'arrotolamento, quando l'impasto viene disposto sulla teglia in piccole porzioni, fino all'incarto singolo di ciascun Amaretto, ogni accurato passaggio contribuisce ad ottenere questa piccola tradizionale bontà dalla forma rotonda appena schiacciata, avvolta da un velo di zucchero che la cottura ha reso fragrante e che racchiude al suo interno un cuore morbido e profumato dal caratteristico sapore delicatamente amarognolo.

Soft Amaretti

Our Soft Amaretto is created through the respect for the age-old traditional recipe, it is a product of the highest quality, guaranteed by the scrupulous and careful selection of raw materials and it is totally gluten-free. Only ingredients of the highest quality are used in the making of this delicious pastry: the best almonds, apricot kernels, white of egg and sugar, in full compliance with the provisions of the Ministerial Decree of 22 July 2005, which protects the most renowned specialties of the Italian confectionary tradition. Only eggs from free-range hens are used in this product. Our Soft Amaretti are the result of a delicate and careful production process that, for the entire shelf life of the product, maintains unchanged the unique characteristics of quality, genuineness and fragrance which make inimitable this exquisite speciality. From the rolling phase, when the dough is placed in small portions on the baking tray, to the wrapping of each individual Soft Amaretto, each careful step contributes to obtain this small, traditional delight with a slightly flattened, round shape, covered by a dusting of sugar whose fragrance is released during baking. It holds a soft and scented centre with its characteristic gently bitter flavour.

Da sapere / To know:

prodotti con albume di uova da galline allevate a terra made with white of egg from free-range hens
senza glutine gluten free
confezionati singolarmente individually wrapped





AMARETTI MORBIDI



SCHEMA TECNICA PRODUCT INFORMATION SHEET

		g 200	g 500	kg 1	kg 2
unità di vendita al pubblico	retail packaging				
CODICE EAN	EAN CODE	8 005785 101043	8 005785 101050	8 005785 101067	8 005785 101012
TIPO CONTENITORE	CONTAINER TYPE	sacchetto/bag	sacchetto/bag	sacchetto/bag	incartati singolarmente/ flowpack
ALTEZZA	HEIGHT	260 mm	240 mm	350 mm	
LARGHEZZA	WIDTH	85 mm	60 mm	80 mm	
LUNGHEZZA	LENGTH	130 mm	260 mm	270 mm	
TEMPO DI VITA DEL PRODOTTO E UNITÀ DI MISURA	PRODUCT SHELF LIFE AND UNIT OF MEASURE	6 mesi/months	6 mesi/months	6 mesi/months	6 mesi/months
CODICE ARTICOLO	ASSIGNED ITEM CODE	FSAAM086	FSAAM044	FSAAM023	FSAAM001
unità logistica (cartone)	logistic unit (carton)				
CODICE EAN CARTONE	EAN CODE CARTON	1 8 005785 101040	1 8 005785 101057	1 8005785 101064	1 8005785 800004
NUMERO DI UNITÀ DI VENDITA AL PUBBLICO CONTENUTE	NUMBER OF RETAIL PACKS CONTAINED	12 pz./pcs	7 pz./pcs	10 pz./pcs	circa 100 pz./about 100 pcs
ALTEZZA	HEIGHT	290 mm	200 mm	430 mm	230 mm
LARGHEZZA	WIDTH	292 mm	262 mm	320 mm	210 mm
LUNGHEZZA	LENGTH	392 mm	512 mm	440 mm	210 mm
PESO LORDO IN KG	GROSS WEIGHT IN KG	3,01	3,90	10,50	2,20
TIPO CONTENITORE	CONTAINER TYPE	cassa americana/ regular slotted box	cassa americana/ regular slotted box	cassa americana/ regular slotted box	cassa americana/ regular slotted box
bancale	pallet				
TIPO BANCALE	PALLET TYPE	EPAL	EPAL	EPAL	EPAL
NUMERO DI CARTONI PER STRATO	NUMBER OF CARTONS PER LAYER	8	6	5	15
NUMERO STRATI	NUMBER OF LAYERS	6	7	4	7
TIPO STABILIZZAZIONE	HANDLING OF PALLET	film estensibile/ stretch film	film estensibile/ stretch film	film estensibile/ stretch film	film estensibile/ stretch film

Ingredienti:

Zucchero, mandorle di albicocca (39%), mandorle (11%), albume d'uovo*. Senza glutine. *Uova da galline allevate a terra.

Ingredients:

Sugar, apricot kernels (39%), almonds (11%), white of egg*. Gluten free. *Eggs from free-range hens.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION	
VALORI MEDI PER 100 g AVERAGE VALUES PER 100 g	
ENERGIA / ENERGY	1891 kJ 452 kcal
GRASSI / FAT	23 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI / whereof SATURATED FATTY ACIDS	1,7 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	48 g
di cui ZUCCHERI / whereof SUGARS	47 g
PROTEINE / PROTEIN	12 g
SALE / SALT	0,05 g

