AMARETTINI MORBIDI





Amarettini morbidi

Gusto e morbidezza sono davvero grandi in questa piccola specialità dall'inimitabile sapore delicatamente amarognolo. Golosi pasticcini totalmente privi di glutine, gli Amarettini morbidi sono perfetti per una sfiziosa pausa, per accompagnare caffè e tè e per rendere squisita in un attimo ogni occasione della giornata. 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 Amarettini morbidi sono il frutto di un delicato e attento processo di produzione che mantiene inalterate per tutta la durabilità del prodotto le caratteristiche uniche di qualità, genuinità e fragranza che rendono inimitabile questa squisita specialità.

Soft Amarettini

Flavour and softness are truly great in this little speciality with an inimitable gently bitter taste. Delicious and totally gluten-free pastries, the Soft Amarettini are perfect for a tasty break, to serve with coffee and tea and to make exquisite any time of the day. 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 specialities of the Italian confectionary tradition. Only eggs from free-range hens are used in this product. Our Soft Amarettini 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.

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









SCHEDA TECNICA PRODUCT INFORMATION SHEET

PRODUCT INFORMATION	JN SHEET		
		g 150	kg 1,5
unità di vendita al pubblico	retail packaging		
CODICE EAN	EAN CODE	8 005785 200715	8 005785 200814
TIPO CONTENITORE	CONTAINER TYPE	sacchetto/bag	incartati singolarmente/ flowpack
ALTEZZA	HEIGHT	200 mm	
LARGHEZZA	WIDTH	70 mm	
LUNGHEZZA	LENGTH	130 mm	
TEMPO DI VITA DEL PRODOTTO E UNITÀ DI MISURA	PRODUCT SHELF LIFE AND UNIT OF MEASURE	6 mesi/months	6 mesi/months
CODICE ARTICOLO	ASSIGNED ITEM CODE	FSAAM090	FSAAM002
unità logistica (cartone)	logistic unit (carton)		
CODICE EAN CARTONE	EAN CODE CARTON	18005785 200712	
NUMERO DI UNITÀ DI VENDITA AL PUBBLICO CONTENUTE	NUMBER OF RETAIL PACKS CONTAINED	12 pz./pcs	circa 165 pz./about 165 pc
ALTEZZA	HEIGHT	250 mm	280 mm
LARGHEZZA	WIDTH	280 mm	180 mm
LUNGHEZZA	LENGTH	345 mm	197 mm
PESO LORDO IN KG	GROSS WEIGHT IN KG	2,10	1,56
TIPO CONTENITORE	CONTAINER TYPE	cassa americana/ regular slotted box	cartone con finestra/ box with window
bancale	pallet		
TIPO BANCALE	PALLET TYPE	EPAL	EPAL
NUMERO DI CARTONI PER STRATO	NUMBER OF CARTONS PER LAYER	8	24
NUMERO STRATI	NUMBER OF LAYERS	6	6
TIPO STABILIZZAZIONE	HANDLING OF PALLET	film estensibile/ stretch film	film estensibile/ stretch film

Ingredienti:

Zucchero, mandorle di albicocca (48%), **mandorle** (2%), albume d'**uovo*. Senza glutine**. *Uova da galline allevate a terra.

Sugar, apricot kernels (48%), almonds (2%), 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	1887 kJ 450 kcal		
GRASSI / FAT	20 g		
di cui ACIDI GRASSI SATURI / whereof SATURATED FATTY ACIDS	1,4 g		
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	56 g		
di cui ZUCCHERI / whereof SUGARS	54 g		
PROTEINE / PROTEIN	10 g		
SALE / SALT	0,03 g		

