

SASSELLESI



Sassellesi alla nocciola ricoperti al cioccolato

Deliziosi prodotti di finissima pasticceria, i Sassellesi nascono dall'incontro tra l'impasto dei nostri Baci di Sassello e il cioccolato fondente, il quale ricopre questi sfiziosi dolcetti dalla forma ad "S", che rievoca il paese di origine di questa specialità, Sassello. "La Sassellese" iniziò la produzione dei Sassellesi già poco dopo la sua fondazione, agli inizi degli anni sessanta. Una curiosità, già dalla prima produzione, lo stampo originale fu realizzato erroneamente al contrario, ovvero il pasticcino finito si presentava come una "S" speculare. Ancora oggi, per mantenere immutata l'origine e la forma dei Sassellesi, vengono utilizzati stampi realizzati al contrario. Tra gli ingredienti, accuratamente selezionati e di origine italiana, ricordiamo la "Nocciola Piemonte IGP", dal profumo e dal gusto inconfondibili, e il cacao certificato "Rainforest Alliance", con cui si attesta un approccio produttivo a favore dell'agricoltura sostenibile.

Sassellesi with hazelnut covered by chocolate

Delicious products of the finest pastry, the Sassellesi are born from the encounter between the mixture of our Baci of Sassello and the dark chocolate, which covers these delicious "S" shaped sweets, which evokes the country of origin of this specialty, Sassello. "La Sassellese" began the production of the Sassellesi already shortly after his foundation, in the early sixties. A curiosity, already from the first production, the original mold was made wrongly on the contrary, so the pastry appeared as a mirrored "S". Even today, to keep unchanged the origin and the shape of the Sassellesi, reverse molds are used. Among the ingredients, carefully selected and of Italian origin, we remember the "Piedmont Hazelnut", with its scent and unmistakable taste, and cocoa certified "Rainforest Alliance", an approach in favor of the sustainable agriculture.

Da sapere / To know:





SASSELLESI



SCHEMA TECNICA
PRODUCT INFORMATION SHEET

<i>unità di vendita al pubblico</i>	<i>retail packaging</i>	Sassellese vassoio/tray g 115	Sassellese astuccio/box g 115
CODICE EAN	EAN CODE	8 005785 002050	8 005785 002173
TIPO CONTENITORE	CONTAINER TYPE	vassoio/tray	astuccio/box
ALTEZZA	HEIGHT	40 mm	40 mm
LARGHEZZA	WIDTH	90 mm	90 mm
LUNGHEZZA	LENGTH	260 mm	260 mm
TEMPO DI VITA DEL PRODOTTO E UNITÀ DI MISURA	PRODUCT SHELF LIFE AND UNIT OF MEASURE	8 mesi/months	8 mesi/months
CODICE ARTICOLO	ASSIGNED ITEM CODE	FSPSS115	FSPSS116
<i>unità logistica (cartone)</i>	<i>logistic unit (carton)</i>		
CODICE EAN CARTONE	EAN CODE CARTON	3 8005785 002051	3 8005785 002174
NUMERO DI UNITÀ DI VENDITA AL PUBBLICO CONTENUTE	NUMBER OF RETAIL PACKS CONTAINED	12 pz./pcs	12 pz./pcs
ALTEZZA	HEIGHT	264 mm	264 mm
LARGHEZZA	WIDTH	265 mm	265 mm
LUNGHEZZA	LENGTH	370 mm	370 mm
PESO LORDO IN KG	GROSS WEIGHT IN KG	1,92	2,30
TIPO CONTENITORE	CONTAINER TYPE	cassa americana/ regular slotted box	cassa americana/ regular slotted box
<i>bancale</i>	<i>pallet</i>		
TIPO BANCALE	PALLET TYPE	EPAL	EPAL
NUMERO DI CARTONI PER STRATO	NUMBER OF CARTONS PER LAYER	12	12
NUMERO STRATI	NUMBER OF LAYERS	8	8
TIPO STABILIZZAZIONE	HANDLING OF PALLET	film estensibile/ stretch film	film estensibile/ stretch film

Ingredienti:

Farina di **frumento**, **burro** anidro, "**Nocciola Piemonte IGP**" tostata (15%), zucchero, cacao in polvere*, cioccolato di copertura (20%) (pasta di cacao*, zucchero, burro di cacao*, emulsionante: **lecitina di soia**).

*Certificato Rainforest Alliance.

Ingredients:

Wheat flour, **butter**, toasted "**Piedmont Hazelnut**" (15%), sugar, cocoa powder*, chocolate (20%) (cocoa mass*, sugar, cocoa butter*, emulsifier: **soy lecithin**).

*Rainforest Alliance Certified.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION	
VALORI MEDI per 100 g AVERAGE VALUES per 100 g	
ENERGIA / ENERGY	2400 kJ 577 kcal
GRASSI / FAT	39 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI / whereof SATURATED FATTY ACIDS	36 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	49 g
di cui ZUCCHERI / whereof SUGARS	21 g
PROTEINE / PROTEIN	6,5 g
SALE / SALT	0,01 g

