

  
*I sempre  
ghiotti*  
SICILIANI  
surgelati & freschi

# LE TORTE



Per info [info@smallfood.it](mailto:info@smallfood.it)

# CHEESE CAKE

Morbida torta con cream cheese

Kg 1,00



	TORTA KG 1,00
Cod. Interno	CKE101001
Cod. EAN	8051772331016
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	kg 1
CRT per Pallet	300

### Ingredienti:

**uova**, philadelphia (prodotto derivato dal **latte**), farina di **frumento 00**, amido di mais, zucchero, sciroppo di glucosio, sciroppo di fruttosio, **latte** magro condensato, acqua, grassi vegetali (palma, girasole), succo di limone (3.5 %), amido modificato, **latte** intero, panna (prodotto derivato dal **latte**), stabilizzante: alginato di sodio, aromi  
Emulsionanti: E471, E435; Acidificante: E330; Coloranti: beta carotene, E171; Stabilizzante: E420ii; Conservante: E200.

### Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# CHEESE CAKE

Morbida torta con cream cheese



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1057	13,0
	kcal	253	13,0
GRASSI		14,0 g	19,0
di cui acidi GRASSI SATURI		9,1 g	46,0
CARBOIDRATI		28,0 g	11,0
di cui ZUCCHERI		22,0 g	24,0
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		5,0 g	10,0
SALE		0,33 g	5,6

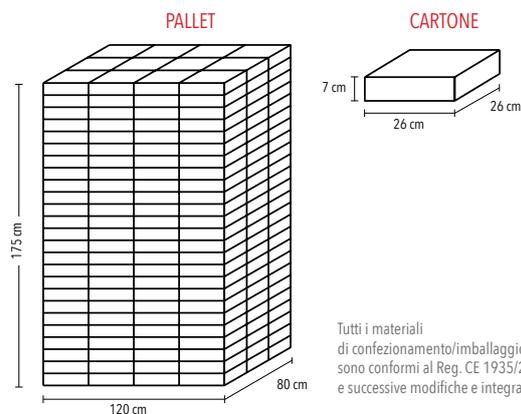
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# SETTESENSI

Sette strati con cioccolato, nocciola e cereali

Kg 1,00



TORTA KG 1,00	
Cod. Interno	CKE104001
Cod. EAN	8051772331047
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	kg 1
CRT per Pallet	300

### Ingredienti:

**latte** intero, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, palma, girasole), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, **nocciole**, cacao 22/24%, zucchero, farina di **frumento**, amido di **frumento**, **uova**, acqua, **latte** scremato in polvere, cacao magro al 10-12 % di burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), farina di mais, estratto di malto d'**orzo**, vitamine (PP, b5, B6, B2, B1, B9, B12), ferro, **maltodestrina**, cioccolato in polvere 40% (zucchero, cacao), amido modificato, sale, aromi. Emulsionanti: E471, E472a, E472b, E477; Acidificanti: E334, E450i; Agente lievitante: E500ii; Stabilizzanti: E401, E407; Gelificante: E440; Conservante: E202.

### Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato  
entro 3 giorni.

# SETTESENSI

Sette strati con cioccolato, nocciola e cereali



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1253	15,0
	kcal	299	15,0
GRASSI		13,0 g	19,0
di cui acidi GRASSI SATURI		6,2 g	31,0
CARBOIDRATI		39,0 g	15,0
di cui ZUCCHERI		31,0 g	35,0
FIBRE		1,9 g	--
PROTEINE		4,9 g	9,8
SALE		0,29 g	4,9

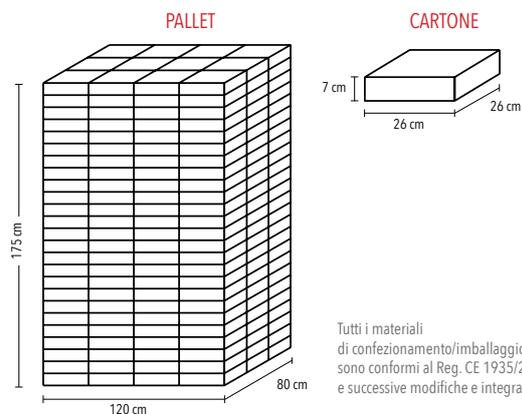
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# CASSATA SICILIANA

Torta tradizionale siciliana con ricotta, pasta reale e frutta candita

Kg 0,5 - Kg 1,00



	TORTA KG 1,00	TORTA GR 500
Cod. Interno	CKE105001	CKE131003
Cod. EAN	8051772331054	8051772331313
Conservazione Mesi	12	12
PALLETIZZAZIONE		
Nr. Pezzi per CRT	1	1
Peso Netto CRT	KG 1	GR 500
CRT per Pallet	300	300

## Ingredienti:

Farcitura: Crema di ricotta (**siero di latte** bovino, **latte** ovino, sale, zucchero), gocce di surrogato di cioccolato fondente (zucchero, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10-12% di burro di cacao, **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), aromi), frutta candita in proporzione variabile: arance, clementine, cedro, ciliegie rosse, fichi, sciroppo glucosio-fruttosio (da **frumento**), saccarosio, correttore di acidità: E330, conservante: E202 - E220 **anidride solforosa** (come residuo), coloranti: E133, E100, E127. Pan di spagna: farina di **frumento**, zucchero, **uovo**, acqua, **albume**, maltodestrine, **latte** scremato in polvere, emulsionante E471-E475-E433, umettante E422, addensante E417, agenti lievitanti E450i - E500ii, conservante E202, sale, aromi. Marzapane: zucchero a velo (saccarosio da barbabietola ed amido di mais 3%), farina di **armelline** dolci, sciroppo glucosio-fruttosio, colorante: clorofillina rameica E141, aroma **mandorle**, vanillina e aromi naturali. Zucchero fondente: zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, emulsionante: E471, addensante: gomma di guar E412, acidificanti E330.

## Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# CASSATA SICILIANA

*Torta tradizionale siciliana  
con ricotta, pasta reale e frutta candita*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1184	14,0
	kcal	283	14,0
GRASSI		3,06 g	1,0
di cui acidi GRASSI SATURI		2,03 g	0,62
CARBOIDRATI		55,8 g	22,0
di cui ZUCCHERI		49,5 g	54,0
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		4,6 g	9,1
SALE		0,00 g	0,0

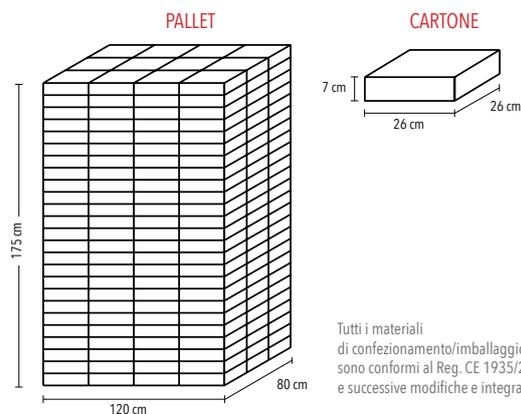
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del  
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETIZZAZIONE



# TORTA AL PISTACCHIO

*Dolce siciliano con soffice crema al pistacchio*

Kg 1,00



TORTA KG 1,00	
Cod. Interno	CKE106001
Cod. EAN	8051772331061
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	KG 1
CRT per Pallet	300

#### *Ingredienti:*

**latte** intero, **uova**, farina di **frumento** 00, zucchero, **pistacchi** tostati, amido di mais, cioccolato bianco 10% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere), acqua, **pistacchi** (spellati), oli vegetali (girasole, palma), **latte** scremato in polvere, **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), grasso vegetale (palmisto, cocco, palma), fruttosio, destrosio, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, aromi.

Emulsionanti: E471, E477; Stabilizzanti: E407, E420ii.

#### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# TORTA AL PISTACCHIO

Dolce siciliano con soffice crema al pistacchio



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1927	23,0
	kcal	463	23,0
GRASSI		32,0 g	45,0
di cui acidi GRASSI SATURI		11,0 g	55,0
CARBOIDRATI		34,0 g	13,0
di cui ZUCCHERI		28,0 g	31,0
FIBRE		2,5 g	--
PROTEINE		9,1 g	18,0
SALE		0,20 g	3,3

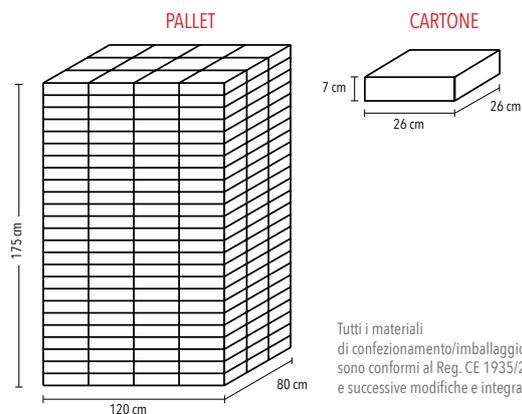
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# TORTA DI RICOTTA E PISTACCHIO

*Dolce siciliano con crema di ricotta e pistacchio*

Kg 1,00



TORTA KG 1,00	
Cod. Interno	CKE108001
Cod. EAN	8051772331085
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	KG 1
CRT per Pallet	300

### *Ingredienti:*

ricotta (prodotto derivato dal **latte**), **latte** intero, panna (prodotto derivato dal **latte**), **uova**, farina di **frumento** 00, zucchero, **pistacchi** tostati, amido di mais, acqua, **pistacchi** (spellati), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: alginato di sodio, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, palma), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, **alcool**, acquavite di canna, aromi.  
Emulsionanti: E471, E477; Stabilizzanti: E407, E420ii

### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# TORTA DI RICOTTA E PISTACCHIO



*Dolce siciliano con soffice crema al pistacchio*

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1343	16,0
	kcal	322	16,0
GRASSI		20,0 g	28,0
di cui acidi GRASSI SATURI		8,1 g	41,0
CARBOIDRATI		27,0 g	10,0
di cui ZUCCHERI		21,0 g	23,0
FIBRE		1,9 g	--
PROTEINE		7,8 g	16,0
SALE		0,12 g	1,9

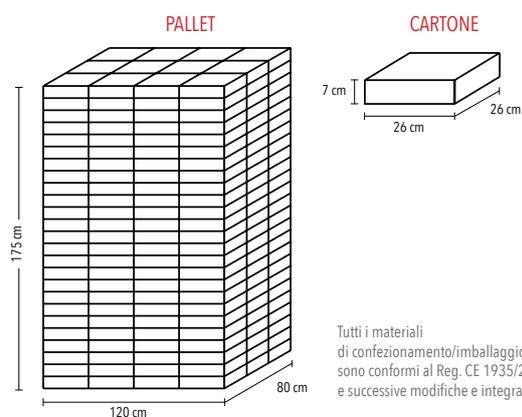
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# PARFAIT DI MANDORLA

*Semifreddo siciliano con mandorle caramellate e glassa di cioccolato fondente*

**Kg 1,00**



TORTA KG 1,00	
Cod. Interno	CKE109001
Cod. EAN	8051772331092
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	KG 1
CRT per Pallet	300

### *Ingredienti:*

**mandorle, uova, farina di frumento 00**, amido di mais, zucchero, acqua, **panna, latte** scremato, zucchero, olio di cuori di palma, destrosio, **latte** scremato in polvere, tuorlo d'**uovo**, stabilizzante: carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, sciroppo di glucosio, zucchero, grasso vegetale (colza, palma), emulsionante: lecitina (di **soia**), aromi. Emulsionanti: E435, E471; Stabilizzante: E420ii.

### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# PARFAIT DI MANDORLA

*Semifreddo siciliano con mandorle caramellate e glassa di cioccolato fondente*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1855	22,0
	kcal	446	22,0
GRASSI		31,0 g	44,0
di cui acidi GRASSI SATURI		13,0 g	63,0
CARBOIDRATI		34,0 g	13,0
di cui ZUCCHERI		25,0 g	28,0
FIBRE		2,7 g	--
PROTEINE		6,1 g	12,0
SALE		0,06 g	0,97

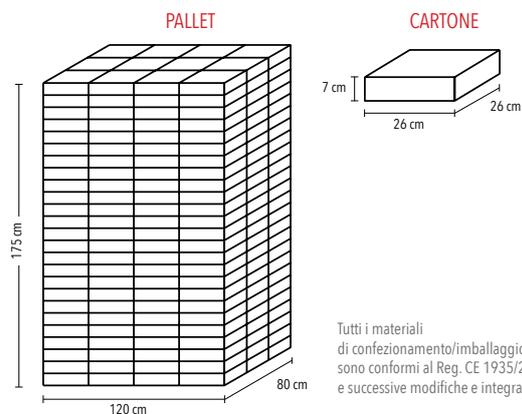
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# PARFAIT DI PISTACCHIO

*Semifreddo siciliano con pistacchio caramellato e glassa di pistacchio*

Kg 1,00



TORTA KG 1,00	
Cod. Interno	CKE110001
Cod. EAN	8051772331108
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	KG 1
CRT per Pallet	300

### *Ingredienti:*

**Pistacchi** (spellati), **uova**, farina di **frumento** 00, amido di mais, zucchero, acqua, **pistacchi** tostati, **panna**, **latte** scremato, zucchero, olio di cuori di palma, destrosio, **latte** scremato in polvere, tuorlo d'**uovo**, stabilizzante: carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, sciroppo di glucosio, zucchero, grasso vegetale (colza, palma), emulsionante: lecitina (di **soia**), aromi.

Emulsionanti: E435, E471; Stabilizzante: E420ii.

### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# PARFAIT DI PISTACCHIO

*Semifreddo siciliano con pistacchio caramellato e glassa di pistacchio*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1891	23,0
	kcal	455	23,0
GRASSI		32,0 g	46,0
di cui acidi GRASSI SATURI		13,0 g	63,0
CARBOIDRATI		34,0 g	13,0
di cui ZUCCHERI		25,0 g	27,0
FIBRE		2,6 g	--
PROTEINE		5,9 g	12,0
SALE		0,05 g	0,83

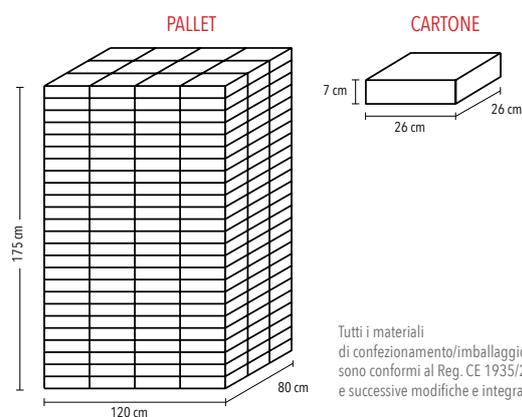
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# TORTA AL CAFFÈ'

Morbida torta con delicata mousse al cioccolato e caffè

Kg 1,00



TORTA KG 1,00	
Cod. Interno	CKE111001
Cod. EAN	8051772331115
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	KG 1
CRT per Pallet	300

## Ingredienti:

**latte** intero, **panna**, **latte** scremato, zucchero, oli vegetali (girasole, palma), destrosio, **latte** scremato in polvere, tuorlo d'**uovo**, stabilizzante: carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, palma, colza), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, farina di **frumento**, amido di **frumento**, cacao magro, **latte** magro in polvere, sale, cacao 22-24%, **uova**, acqua, caffè istantaneo 100% Arabica, cioccolato bianco 10% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere), **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), **mandorle**, cannella, caramello 97% (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua), amido modificato, aromi. Stabilizzante: E407; Emulsionanti: E472a, E472b, E477; Acidificanti: E330, E450i; Agente lievitante: E500ii; Addensante: E406; Conservante: E202; Colorante: E120.

## Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# TORTA AL CAFFÈ

Morbida torta con delicata mousse  
al cioccolato e caffè



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1287	15,0
	kcal	308	15,0
GRASSI		16,0 g	23,0
di cui acidi GRASSI SATURI		11,0 g	56,0
CARBOIDRATI		35,0 g	13,0
di cui ZUCCHERI		30,0 g	33,0
FIBRE		3,5 g	--
PROTEINE		4,5 g	9,0
SALE		0,18 g	3,0

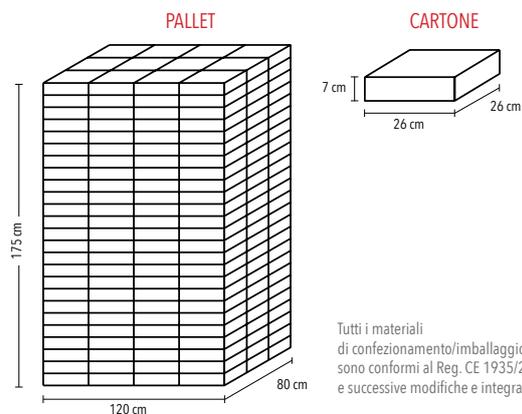
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del  
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# AMERICA

Deliziosa torta con crema di pistacchio e cioccolato bianco

Kg 1,00



TORTA KG 1,00	
Cod. Interno	CKE112001
Cod. EAN	8051772331122
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	KG 1
CRT per Pallet	300

### Ingredienti:

**uova, latte intero, pistacchi** (spellati), **pistacchi** tostati, farina di **frumento** 00, zucchero, amido di mais, acqua, oli vegetali (girasole, palma), **latte** intero in polvere, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **burro** vaccino anidro), **latte** scremato in polvere, **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), grasso vegetale (palmisto, cocco, palma, colza, girasole, cotone), fruttosio, destrosio, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, **panna** (30% grasso), sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato, aromi.  
Emulsionanti: E435, E471, E477; Stabilizzanti: E407, E420ii; Gelificante: E440; Colorante: E171; Conservante: E202; Acidificante: E334.

### Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# AMERICA

Deliziosa torta con crema di pistacchio e cioccolato bianco



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1673	20,0
	kcal	400	20,0
GRASSI		21,0 g	30,0
di cui acidi GRASSI SATURI		8,0 g	40,0
CARBOIDRATI		47,0 g	18,0
di cui ZUCCHERI		40,0 g	44,0
FIBRE		1,0 g	--
PROTEINE		5,3 g	11,0
SALE		0,14 g	2,4

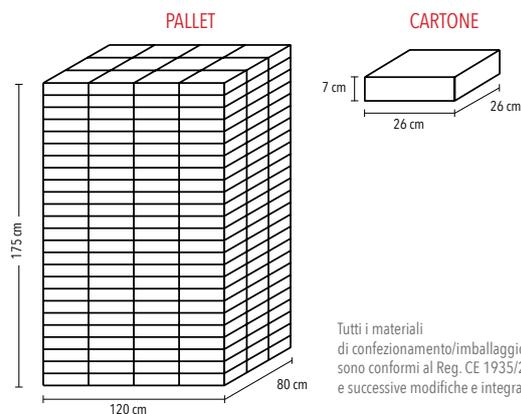
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# EUROPA

*Torta croccante con farcitura e copertura di pistacchio*

Kg 1,00



	TORTA KG 1,00
Cod. Interno	CKE113001
Cod. EAN	8051772331139
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	KG 1
CRT per Pallet	300

### *Ingredienti:*

**latte** intero, zucchero, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (palmisto, cocco, palma, colza), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, oli vegetali (girasole, palma), **latte** intero in polvere, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere), **latte** scremato in polvere, lattosio, emulsionante lecitina (di **soia**), **pistacchi** tostati, farina di **frumento**, amido di frumento, cacao magro, **latte** magro in polvere, **uova**, acqua, sale, **panna**, **latte** scremato, olio di cuori di palma, tuorlo d'**uovo**, carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, sciroppo di glucosio-fruttosio, **pistacchio**, amido modificato, estratto vegetale (cartamo), aromi. Stabilizzante: E407; Emulsionanti: E435, E471, E472a, E472b, E477; Acidificante: E450i, E334; Agente lievitante: E500ii; Gelificante: E440ii; Colorante: E171; Conservante: E202.

### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# EUROPA

*Torta croccante con farcitura  
e copertura di pistacchio*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1458	17,0
	kcal	349	17,0
GRASSI		19,0 g	27,0
di cui acidi GRASSI SATURI		9,3 g	46,0
CARBOIDRATI		40,0 g	15,0
di cui ZUCCHERI		34,0 g	37,0
FIBRE		1,2 g	--
PROTEINE		4,0 g	8,0
SALE		0,19 g	3,2

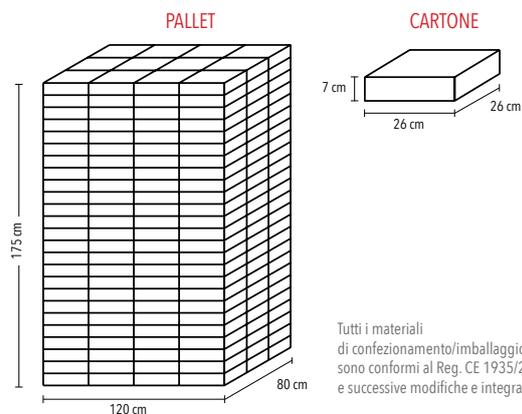
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del  
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# GIANDUIOTTO

Torta golosa con soffice crema al cioccolato gianduia e nocciola

Kg 1,00



	TORTA KG 1,00
Cod. Interno	CKE114001
Cod. EAN	8051772331146
Conservazione Mesi	12
PALLETTIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	KG 1
CRT per Pallet	300

#### Ingredienti:

uova, zucchero, acqua, cioccolato gianduia 35.8% (**nocciole**, zucchero, cacao, burro di cacao, **latte** intero in polvere), sciroppo di glucosio-fruttosio, **nocciole** (15%), amido modificato, oli vegetali (girasole, palma), **latte** scremato in polvere, **siero di latte** in polvere, **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), farina di **frumento**, amido di **frumento**, cacao magro, sciroppo di glucosio, **latte** magro in polvere, sale, **panna**, **latte** scremato, olio di cuori di palma, destrosio, tuorlo d'**uovo**, stabilizzante: carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, aromi.  
Emulsionanti: E435, E471, E472a, E472b; Acidificanti: E334, E450i;  
Agente lievitante: E500ii; Colorante: E171; Gelificante: E440;  
Conservante: E435.

#### Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# GIANDUIOTTO

*Torta golosa con soffice crema  
al cioccolato gianduia e nocciola*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1693	20,0
	kcal	406	20,0
GRASSI		25,0 g	35,0
di cui acidi GRASSI SATURI		13,0 g	67,0
CARBOIDRATI		39,0 g	15,0
di cui ZUCCHERI		37,0 g	41,0
FIBRE		1,3 g	--
PROTEINE		5,3 g	11,0
SALE		0,30 g	5,1

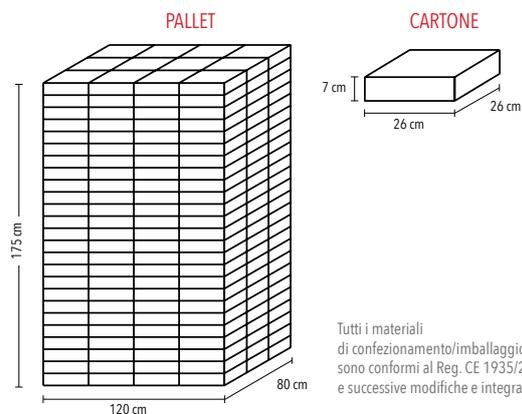
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del  
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETIZZAZIONE



# MARY

*Torta ai frutti di bosco con crema chantilly e pistacchio*

Kg 1,00



	TORTA KG 1,00
Cod. Interno	CKE115001
Cod. EAN	8051772331153
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	KG 1
CRT per Pallet	300

#### *Ingredienti:*

**latte** intero, **uova**, acqua, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (palmisto, cocco, palma), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, zucchero, oli vegetali (girasole, palma), **latte** intero in polvere, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere), **latte** scremato in polvere, **lattosio**, emulsionante lecitina (di soia), **pistacchi** tostati, farina di **frumento**, amido di **frumento**, cacao magro, sciroppo di glucosio, **latte** magro in polvere, sale, amido, amido modificato, coloranti beta carotene e curcumina, sciroppo di glucosio-fruttosio, frutti di bosco 15% (fragole, lamponi, mirtilli, more, ribes rossi), **latte** magro condensato, **yogurt** in polvere(2.5%), estratto di carota nera, aromi. Emulsionanti: E472a, E472b, E477; Stabilizzante: E407; Acidificanti: E270, E330, E450i; Agente lievitante: E500ii; Addensante: E407; Conservanti: E200, E202; Coloranti: E120, E171, E131; Gelificante: E440ii.

#### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# MARY

*Torta ai frutti di bosco  
con crema chantilly e pistacchio*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1254	15,0
	kcal	299	15,0
GRASSI		11,0 g	16,0
di cui acidi GRASSI SATURI		5,6 g	28,0
CARBOIDRATI		44,0 g	17,0
di cui ZUCCHERI		38,0 g	42,0
FIBRE		0,7 g	--
PROTEINE		4,5 g	8,9
SALE		0,29 g	4,8

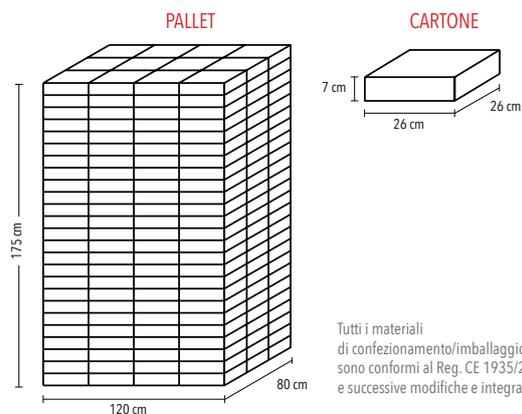
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del  
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# NEGRELLA

*Torta al cioccolato fondente, gianduia, nocciole e pistacchio*

**Kg 1,00**



	TORTA KG 1,00
Cod. Interno	CKE116001
Cod. EAN	8051772331160
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	1
Peso Netto CRT	KG 1
CRT per Pallet	300

### *Ingredienti:*

**latte** intero, zucchero, farina di **frumento**, amido di **frumento**, **uova**, acqua, cacao magro, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (palmisto, colza, cocco, palma), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, oli vegetali (girasole, palma), **latte** intero in polvere, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere), **latte** scremato in polvere, **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), **pistacchi** tostati, **latte** magro in polvere, **pistacchi** (spellati), **panna**, **latte** scremato, olio di cuori di palma, tuorlo d'**uovo**, stabilizzante: carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, sale, cioccolato in polvere (zucchero, cacao), sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato, aromi.  
Emulsionanti: E435, E471, E472a, E472b, E477; Stabilizzante: E407; Acidificanti: E334, E450i; Agente lievitante: E500ii; Gelificante: E440; Conservante: E202.

### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# NEGRELLA

*Torta al cioccolato fondente, gianduia, nocciole e pistacchio*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1565	19,0
	kcal	374	19,0
GRASSI		19,0 g	27,0
di cui acidi GRASSI SATURI		8,8 g	44,0
CARBOIDRATI		44,0 g	17,0
di cui ZUCCHERI		38,0 g	42,0
FIBRE		1,9 g	--
PROTEINE		5,0 g	10,0
SALE		0,21 g	3,5

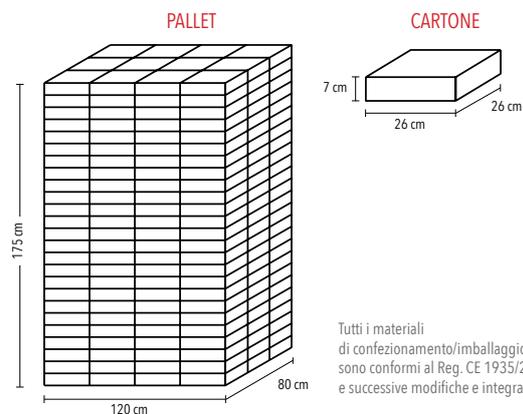
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# CHEESECAKE

Morbida torta con cream cheese

Monoporzione gr 100



MONOPORZIONE GR 100	
Cod. Interno	CKE151002
Cod. EAN	8051772331511
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 0,960
CRT per Pallet	180

### Ingredienti:

**uova**, philadelphia (prodotto derivato dal **latte**), farina di **frumento** 00, amido di mais, zucchero, sciroppo di glucosio, sciroppo di fruttosio, **latte** magro condensato, acqua, grassi vegetali (palma, girasole), succo di limone (3.5 %), amido modificato, **latte** intero, panna (prodotto derivato dal **latte**), stabilizzante: alginato di sodio, aromi  
Emulsionanti: E471, E435; Acidificante: E330; Coloranti: beta carotene, E171; Stabilizzante: E420ii; Conservante: E200.

### Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# CHEESECAKE

Morbida torta con cream cheese



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1057	13,0
	kcal	253	13,0
GRASSI		14,0 g	19,0
di cui acidi GRASSI SATURI		9,1 g	46,0
CARBOIDRATI		28,0 g	11,0
di cui ZUCCHERI		22,0 g	24,0
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		5,0 g	10,0
SALE		0,33 g	5,6

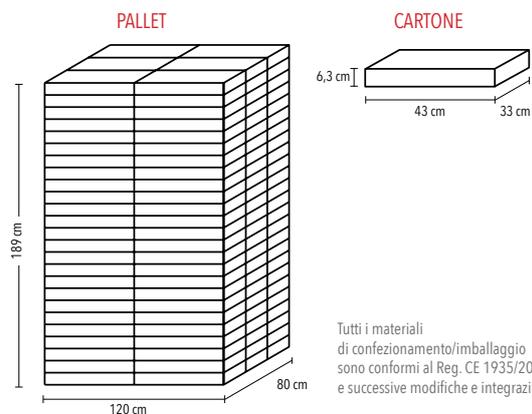
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETIZZAZIONE



# SETTESENSI

Sette strati con cioccolato, nocciola e cereali

Monoporzione gr 100



	MONOPORZIONE GR 80
Cod. Interno	CKE154002
Cod. EAN	8051772331542
Conservazione Mesi	12
PALLETTIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 0,960
CRT per Pallet	180

### Ingredienti:

**latte** intero, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, palma, girasole), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, **nocciole**, cacao 22/24%, zucchero, farina di **frumento**, amido di **frumento**, **uova**, acqua, **latte** scremato in polvere, cacao magro al 10-12 % di burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), farina di mais, estratto di malto d'**orzo**, vitamine (PP, b5, B6, B2, B1, B9, B12), ferro, **maltodestrina**, cioccolato in polvere 40% (zucchero, cacao), amido modificato, sale, aromi. Emulsionanti: E471, E472a, E472b, E477; Acidificanti: E334, E450i; Agente lievitante: E500ii; Stabilizzanti: E401, E407; Gelificante: E440; Conservante: E202.

### Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato  
entro 3 giorni.

# SETTESENSI

Sette strati con cioccolato, nocciola e cereali



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1253	15,0
	kcal	299	15,0
GRASSI		13,0 g	19,0
di cui acidi GRASSI SATURI		6,2 g	31,0
CARBOIDRATI		39,0 g	15,0
di cui ZUCCHERI		31,0 g	35,0
FIBRE		1,9 g	--
PROTEINE		4,9 g	9,8
SALE		0,29 g	4,9

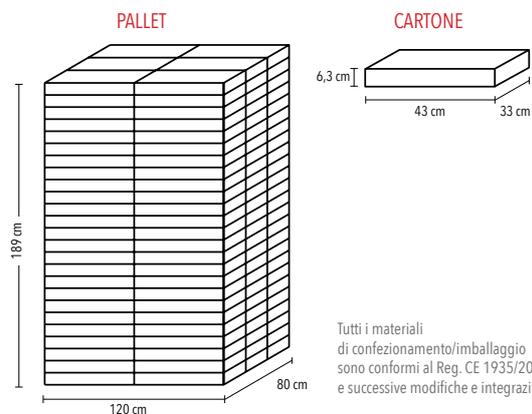
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# CASSATINA SICILIANA

Torta tradizionale siciliana con ricotta, pasta reale e frutta candita

Monoporzione gr 100



	MONOPORZIONE GR 100
Cod. Interno	CKE155002
Cod. EAN	8051772331559
Conservazione Mesi	12
PALLETTIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,2
CRT per Pallet	300

## Ingredienti:

Farcitura: Crema di ricotta (**siero di latte** bovino, **latte** ovino, sale, zucchero), gocchine di surrogato di cioccolato fondente (zucchero, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10-12% di burro di cacao, **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), aromi), frutta candita in proporzione variabile: arance, clementine, cedro, ciliegie rosse, fichi, sciroppo glucosio-fruttosio (da **frumento**), saccarosio, correttore di acidità: E330, conservante: E202 - E220 **anidride solforosa** (come residuo), coloranti: E133, E100, E127. Pan di spagna: farina di **frumento**, zucchero, **uovo**, acqua, **albume**, maltodestrine, **latte** scremato in polvere, emulsionante E471-E475-E433, umettante E422, addensante E417, agenti lievitanti E450i - E500ii, conservante E202, sale, aromi. Marzapane: zucchero a velo (saccarosio da barbabietola ed amido di mais 3%), farina di **armelline** dolci, sciroppo glucosio-fruttosio, colorante: clorofillina rameica E141, aroma **mandorle**, vanillina e aromi naturali. Zucchero fondente: zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, emulsionante: E471, addensante: gomma di guar E412, acidificanti E330.

## Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# CASSATA SICILIANA

Torta tradizionale siciliana  
con ricotta, pasta reale e frutta candita



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1184	14,0
	kcal	283	14,0
GRASSI		3,06 g	1,0
di cui acidi GRASSI SATURI		2,03 g	0,62
CARBOIDRATI		55,8 g	22,0
di cui ZUCCHERI		49,5 g	54,0
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		4,6 g	9,1
SALE		0,00 g	0,0

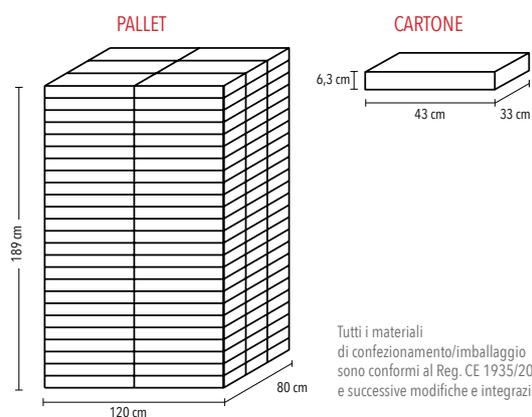
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del  
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETIZZAZIONE



# TORTA AL PISTACCHIO

*Dolce siciliano con soffice crema al pistacchio*

Monoporzione gr 100



MONOPORZIONE GR 100	
Cod. Interno	CKE156002
Cod. EAN	8051772331566
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,2
CRT per Pallet	300

#### *Ingredienti:*

**latte** intero, **uova**, farina di **frumento** 00, zucchero, **pistacchi** tostati, amido di mais, cioccolato bianco 10% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere), acqua, **pistacchi** (spellati), oli vegetali (girasole, palma), **latte** scremato in polvere, **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), grasso vegetale (palmisto, cocco, palma), fruttosio, destrosio, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, aromi.

Emulsionanti: E471, E477; Stabilizzanti: E407, E420ii.

#### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# TORTA AL PISTACCHIO

Dolce siciliano con soffice crema al pistacchio



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1927	23,0
	kcal	463	23,0
GRASSI		32,0 g	45,0
di cui acidi GRASSI SATURI		11,0 g	55,0
CARBOIDRATI		34,0 g	13,0
di cui ZUCCHERI		28,0 g	31,0
FIBRE		2,5 g	--
PROTEINE		9,1 g	18,0
SALE		0,20 g	3,3

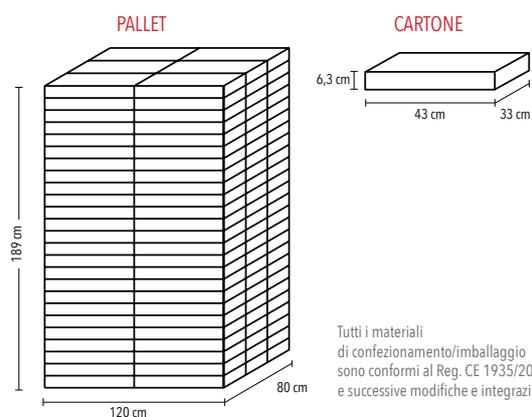
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETIZZAZIONE



# TORTA AL PISTACCHIO

*Dolce siciliano con crema di ricotta e pistacchio*

Monoporzione gr 100



MONOPORZIONE GR 100	
Cod. Interno	CKE158002
Cod. EAN	8051772331580
Conservazione Mesi	12
PALLETTIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,2
CRT per Pallet	300

### *Ingredienti:*

ricotta (prodotto derivato dal **latte**), **latte** intero, panna (prodotto derivato dal **latte**), **uova**, farina di **frumento** 00, zucchero, **pistacchi** tostati, amido di mais, acqua, **pistacchi** (spellati), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: alginato di sodio, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, palma), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, **alcool**, acquavite di canna, aromi.  
Emulsionanti: E471, E477; Stabilizzanti: E407, E420ii

### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# TORTA DI RICOTTA E PISTACCHIO



*Dolce siciliano con crema di ricotta e pistacchio*

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1343	16,0
	kcal	322	16,0
GRASSI		20,0 g	28,0
di cui acidi GRASSI SATURI		8,1 g	41,0
CARBOIDRATI		27,0 g	10,0
di cui ZUCCHERI		21,0 g	23,0
FIBRE		1,9 g	--
PROTEINE		7,8 g	16,0
SALE		0,12 g	1,9

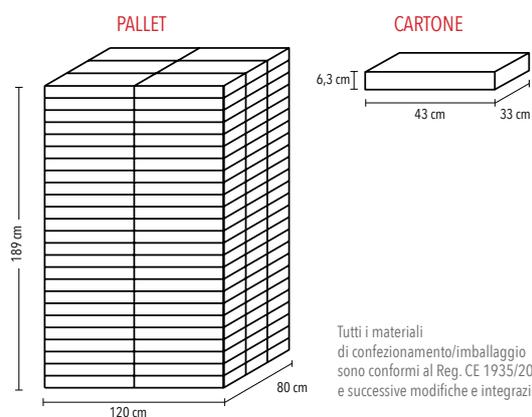
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# PARFAIT DI MANDORLA

*Semifreddo siciliano con mandorle caramellate e glassa di cioccolato fondente*

Monoporzione gr 90



MONOPORZIONE GR 90	
Cod. Interno	CKE159002
Cod. EAN	8051772331597
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,08
CRT per Pallet	300

### *Ingredienti:*

**mandorle, uova, farina di frumento 00, amido di mais, zucchero, acqua, panna, latte** scremato, zucchero, olio di cuori di palma, destrosio, **latte** scremato in polvere, tuorlo d'**uovo**, stabilizzante: carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, sciroppo di glucosio, zucchero, grasso vegetale (colza, palma), emulsionante: lecitina (di **soia**), aromi. Emulsionanti: E435, E471; Stabilizzante: E420ii.

### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# PARFAIT DI MANDORLA

*Semifreddo siciliano con mandorle caramellate e glassa di cioccolato fondente*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1855	22,0
	kcal	446	22,0
GRASSI		31,0 g	44,0
di cui acidi GRASSI SATURI		13,0 g	63,0
CARBOIDRATI		34,0 g	13,0
di cui ZUCCHERI		25,0 g	28,0
FIBRE		2,7 g	--
PROTEINE		6,1 g	12,0
SALE		0,06 g	0,97

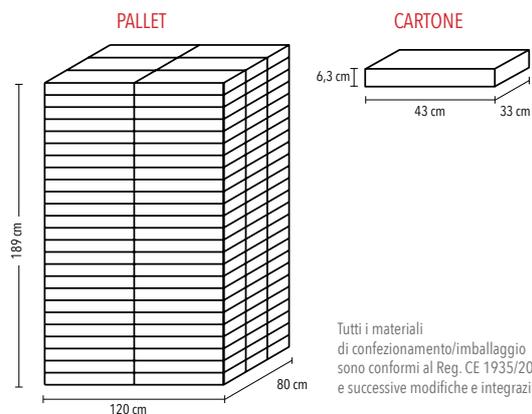
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# PARFAIT DI PISTACCHIO

*Semifreddo siciliano con pistacchio caramellato e glassa di pistacchio*

Monoporzione gr 90



MONOPORZIONE GR 90	
Cod. Interno	CKE160002
Cod. EAN	8051772331603
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,08
CRT per Pallet	300

#### *Ingredienti:*

**Pistacchi** (spellati), **uova**, farina di **frumento** 00, amido di mais, zucchero, acqua, **pistacchi** tostati, **panna**, **latte** scremato, zucchero, olio di cuori di palma, destrosio, **latte** scremato in polvere, tuorlo d'**uovo**, stabilizzante: carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, sciroppo di glucosio, zucchero, grasso vegetale (colza, palma), emulsionante: lecitina (di **soia**), aromi.

Emulsionanti: E435, E471; Stabilizzante: E420ii.

#### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# PARFAIT DI PISTACCHIO

Semifreddo siciliano con pistacchio caramellato e glassa di pistacchio



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1891	23,0
	kcal	455	23,0
GRASSI		32,0 g	46,0
di cui acidi GRASSI SATURI		13,0 g	63,0
CARBOIDRATI		34,0 g	13,0
di cui ZUCCHERI		25,0 g	27,0
FIBRE		2,6 g	--
PROTEINE		5,9 g	12,0
SALE		0,05 g	0,83

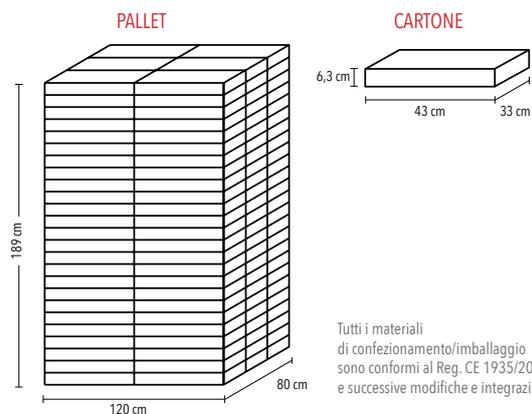
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# AL CAFFÈ'

Morbida torta con delicata mousse al cioccolato e caffè

Monoporzione gr 90



	MONOPORZIONE GR 90
Cod. Interno	CKE161002
Cod. EAN	8051772331610
Conservazione Mesi	12
PALLETTIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,08
CRT per Pallet	300

### Ingredienti:

**latte** intero, **panna**, **latte** scremato, zucchero, oli vegetali (girasole, palma), destrosio, **latte** scremato in polvere, tuorlo d'**uovo**, stabilizzante: carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, palma, colza), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, farina di **frumento**, amido di **frumento**, cacao magro, **latte** magro in polvere, sale, cacao 22-24%, **uova**, acqua, caffè istantaneo 100% Arabica, cioccolato bianco 10% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere), **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), **mandorle**, cannella, caramello 97% (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua), amido modificato, aromi. Stabilizzante: E407; Emulsionanti: E472a, E472b, E477; Acidificanti: E330, E450i; Agente lievitante: E500ii; Addensante: E406; Conservante: E202; Colorante: E120.

### Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# TORTA AL CAFFÈ'

Morbida torta con delicata mousse  
al cioccolato e caffè



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1287	15,0
	kcal	308	15,0
GRASSI		16,0 g	23,0
di cui acidi GRASSI SATURI		11,0 g	56,0
CARBOIDRATI		35,0 g	13,0
di cui ZUCCHERI		30,0 g	33,0
FIBRE		3,5 g	--
PROTEINE		4,5 g	9,0
SALE		0,18 g	3,0

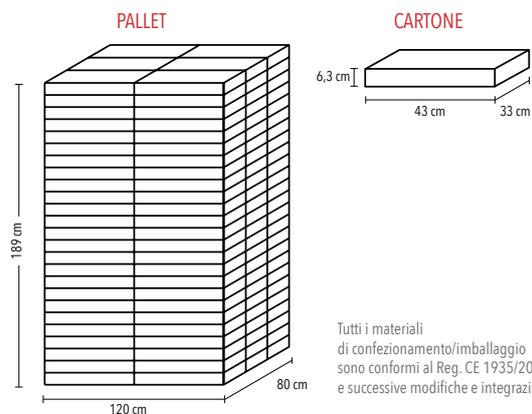
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del  
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



# AMERICA

*Deliziosa torta con crema di pistacchio e cioccolato bianco*

Monoporzione gr 100



	MONOPORZIONE GR 100
Cod. Interno	CKE162002
Cod. EAN	8051772331627
Conservazione Mesi	12
PALLETTIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,2
CRT per Pallet	180

### *Ingredienti:*

**uova, latte intero, pistacchi** (spellati), **pistacchi** tostati, farina di **frumento 00**, zucchero, amido di mais, acqua, oli vegetali (girasole, palma), **latte** intero in polvere, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **burro** vaccino anidro), **latte** scremato in polvere, **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), grasso vegetale (palmisto, cocco, palma, colza, girasole, cotone), fruttosio, destrosio, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, **panna** (30% grasso), sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato, aromi.  
Emulsionanti: E435, E471, E477; Stabilizzanti: E407, E420ii; Gelificante: E440; Colorante: E171; Conservante: E202; Acidificante: E334.

### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# AMERICA

Deliziosa torta con crema di pistacchio e cioccolato bianco



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1673	20,0
	kcal	400	20,0
GRASSI		21,0 g	30,0
di cui acidi GRASSI SATURI		8,0 g	40,0
CARBOIDRATI		47,0 g	18,0
di cui ZUCCHERI		40,0 g	44,0
FIBRE		1,0 g	--
PROTEINE		5,3 g	11,0
SALE		0,14 g	2,4

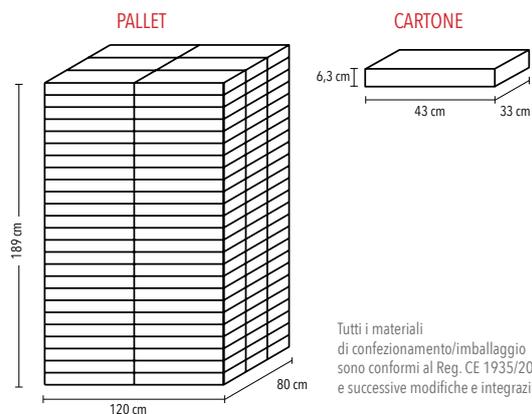
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETIZZAZIONE



# EUROPA

*Torta croccante con farcitura e copertura di pistacchio*

Monoporzione gr 100



	MONOPORZIONE GR 100
Cod. Interno	CKE163002
Cod. EAN	8051772331634
Conservazione Mesi	12
PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,2
CRT per Pallet	180

### *Ingredienti:*

**latte** intero, zucchero, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (palmisto, cocco, palma, colza), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, oli vegetali (girasole, palma), **latte** intero in polvere, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere), **latte** scremato in polvere, lattosio, emulsionante lecitina (di **soia**), **pistacchi** tostati, farina di **frumento**, amido di frumento, cacao magro, **latte** magro in polvere, **uova**, acqua, sale, **panna**, **latte** scremato, olio di cuori di palma, tuorlo d'**uovo**, carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, sciroppo di glucosio-fruttosio, **pistacchio**, amido modificato, estratto vegetale (cartamo), aromi. Stabilizzante: E407; Emulsionanti: E435, E471, E472a, E472b, E477; Acidificante: E450i, E334; Agente lievitante: E500ii; Gelificante: E440ii; Colorante: E171; Conservante: E202.

### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# EUROPA

*Torta croccante con farcitura  
e copertura di pistacchio*



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1458	17,0
	kcal	349	17,0
GRASSI		19,0 g	27,0
di cui acidi GRASSI SATURI		9,3 g	46,0
CARBOIDRATI		40,0 g	15,0
di cui ZUCCHERI		34,0 g	37,0
FIBRE		1,2 g	--
PROTEINE		4,0 g	8,0
SALE		0,19 g	3,2

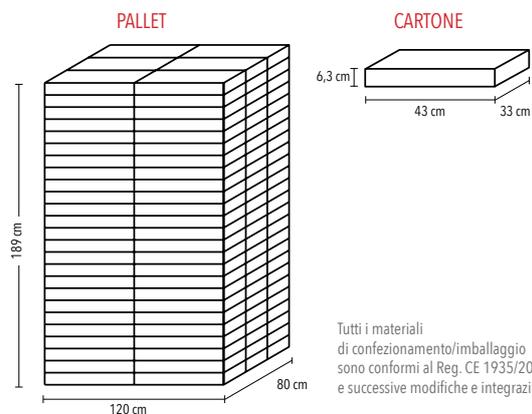
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del  
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETIZZAZIONE



# GIANDUIOTTO

Torta golosa con soffice crema al cioccolato gianduia e nocciola

Monoporzione gr 100



	MONOPORZIONE GR 100
Cod. Interno	CKE164002
Cod. EAN	8051772331641
Conservazione Mesi	12
PALLETTIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,2
CRT per Pallet	180

#### Ingredienti:

**uova**, zucchero, acqua, cioccolato gianduia 35.8% (**nocciole**, zucchero, cacao, burro di cacao, **latte** intero in polvere), sciroppo di glucosio-fruttosio, **nocciole** (15%), amido modificato, oli vegetali (girasole, palma), **latte** scremato in polvere, **siero di latte** in polvere, **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), farina di **frumento**, amido di **frumento**, cacao magro, sciroppo di glucosio, **latte** magro in polvere, sale, **panna**, **latte** scremato, olio di cuori di palma, destrosio, tuorlo d'**uovo**, stabilizzante: carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, aromi.  
Emulsionanti: E435, E471, E472a, E472b; Acidificanti: E334, E450i;  
Agente lievitante: E500ii; Colorante: E171; Gelificante: E440;  
Conservante: E435.

#### Conservazione prodotto:

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# GIANDUIOTTO

Torta golosa con soffice crema  
al cioccolato gianduia e nocciola



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1693	20,0
	kcal	406	20,0
GRASSI		25,0 g	35,0
di cui acidi GRASSI SATURI		13,0 g	67,0
CARBOIDRATI		39,0 g	15,0
di cui ZUCCHERI		37,0 g	41,0
FIBRE		1,3 g	--
PROTEINE		5,3 g	11,0
SALE		0,30 g	5,1

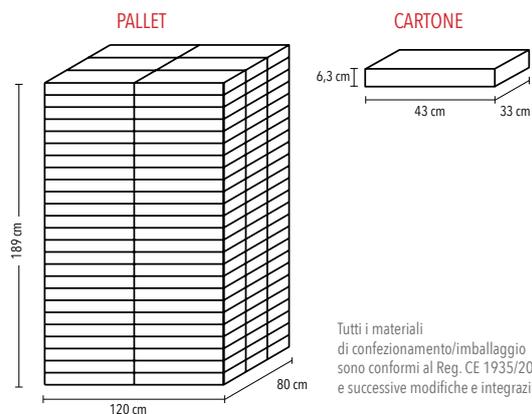
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del  
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETIZZAZIONE



# MARY

*Torta ai frutti di bosco con crema chantilly e pistacchio*

Monoporzione gr 100



	MONOPORZIONE GR 100
Cod. Interno	CKE165002
Cod. EAN	8051772331658
Conservazione Mesi	12
PALLETTIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,2
CRT per Pallet	180

#### *Ingredienti:*

**latte** intero, **uova**, acqua, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (palmisto, cocco, palma), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, zucchero, oli vegetali (girasole, palma), **latte** intero in polvere, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere), **latte** scremato in polvere, **lattosio**, emulsionante lecitina (di soia), **pistacchi** tostati, farina di **frumento**, amido di **frumento**, cacao magro, sciroppo di glucosio, **latte** magro in polvere, sale, amido, amido modificato, coloranti beta carotene e curcumina, sciroppo di glucosio-fruttosio, frutti di bosco 15% (fragole, lamponi, mirtilli, more, ribes rossi), **latte** magro condensato, **yogurt** in polvere(2.5%), estratto di carota nera, aromi. Emulsionanti: E472a, E472b, E477; Stabilizzante: E407; Acidificanti: E270, E330, E450i; Agente lievitante: E500ii; Addensante: E407; Conservanti: E200, E202; Coloranti: E120, E171, E131; Gelificante: E440ii.

#### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# MARY

Torta ai frutti di bosco  
con crema chantilly e pistacchio



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1254	15,0
	kcal	299	15,0
GRASSI		11,0 g	16,0
di cui acidi GRASSI SATURI		5,6 g	28,0
CARBOIDRATI		44,0 g	17,0
di cui ZUCCHERI		38,0 g	42,0
FIBRE		0,7 g	--
PROTEINE		4,5 g	8,9
SALE		0,29 g	4,8

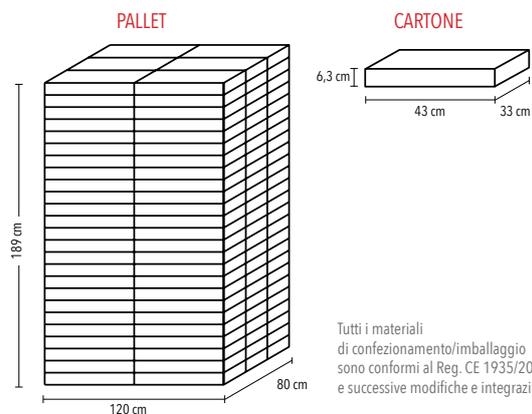
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del  
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETIZZAZIONE



# NEGRELLA

*Torta al cioccolato fondente, gianduia, nocciole e pistacchio*

Monoporzione gr 100



	MONOPORZIONE GR 100
Cod. Interno	CKE166002
Cod. EAN	8051772331665
Conservazione Mesi	12
PALLETTIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	12
Peso Netto CRT	Kg. 1,2
CRT per Pallet	180

#### *Ingredienti:*

**latte** intero, zucchero, farina di **frumento**, amido di **frumento**, **uova**, acqua, cacao magro, fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (palmisto, colza, cocco, palma), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, oli vegetali (girasole, palma), **latte** intero in polvere, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere), **latte** scremato in polvere, **lattosio**, emulsionante lecitina (di **soia**), **pistacchi** tostati, **latte** magro in polvere, **pistacchi** (spellati), **panna**, **latte** scremato, olio di cuori di palma, tuorlo d'**uovo**, stabilizzante: carragenina, aroma di vaniglia, coloranti: beta-carotene, sale, cioccolato in polvere (zucchero, cacao), sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato, aromi.  
Emulsionanti: E435, E471, E472a, E472b, E477; Stabilizzante: E407; Acidificanti: E334, E450i; Agente lievitante: E500ii; Gelificante: E440; Conservante: E202.

#### *Conservazione prodotto:*

Conservare il prodotto a temperatura -18°C  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,  
può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

# NEGRELLA

Torta al cioccolato con panna e pistacchio



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	1565	19,0
	kcal	374	19,0
GRASSI		19,0 g	27,0
di cui acidi GRASSI SATURI		8,8 g	44,0
CARBOIDRATI		44,0 g	17,0
di cui ZUCCHERI		38,0 g	42,0
FIBRE		1,9 g	--
PROTEINE		5,0 g	10,0
SALE		0,21 g	3,5

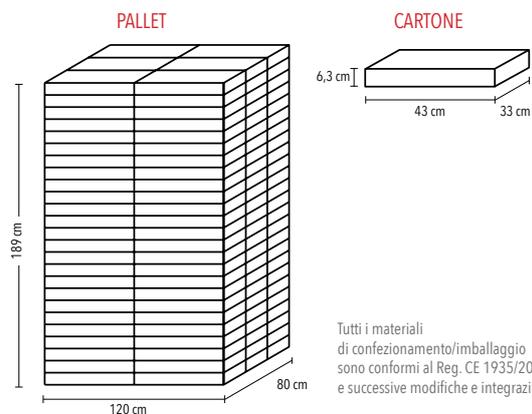
\*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALLXIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

## SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



I sempre  
**ghiotti**  
SICILIANI  
surgelati & freschi

