

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET



Aggiornata al 12/12/2024 - Updated to 12/12/2024

Pagina - Page 1

Nome Prodotto: Product Name:	Tiramisù Savoiaro 70g Tiramisù Savoiaro 70g
Codice Prodotto: Product Code:	063



Descrizione: Savoiaro (11%) imbevuto con bagna (23%) al caffè, ricoperto da semifreddo (64%) al mascarpone e spolverato con cacao magro in polvere. Prodotto congelato.

Ingredienti: acqua, **LATTE** scremato reidratato, zucchero, miscela di oli e grassi vegetali (olio di cocco, burro di cacao) in proporzione variabile, savoiardo 11% (farina di **FRUMENTO**, zucchero, **UOVA** 26%, agenti lievitanti: E500 - E503, sciroppo di glucosio, sale), mascarpone 7% (**PANNA**, **LATTE**, correttore di acidità: E270), **LATTE**, sciroppo di glucosio, tuorlo d'**UOVO** 2,5%, proteine del **LATTE**, cacao magro in polvere 1%, caffè solubile 0,5%, amido modificato di mais, **BURRO** anidro, gelificante: E401. Può contenere **FRUTTA A GUSCIO**, **SOIA**, **SENAPE**.

Description: Ladyfinger biscuit (11%) soaked in coffee syrup (23%), covered by a mascarpone semifreddo (64%) and dusted with low fat cocoa powder. Frozen product.

Ingredients: water, rehydrated skimmed **MILK**, sugar, mix of vegetable fats and oils (coconut oil, cocoa butter) in varying proportion, ladyfinger biscuit 11% (**WHEAT** flour, sugar, **EGGS** 26%, raising agents: E500-E503, glucose syrup, salt), mascarpone 7% (**CREAM**, **MILK**, acidity regulator: E270), **MILK**, glucose syrup, **EGG** yolk 2,5%, **MILK** proteins, low fat cocoa powder 1%, soluble coffee 0,5%, modified corn starch, anhydrous **BUTTER**, gelling agent: E401. May contain **NUTS**, **SOY**, **MUSTARD**.

Allergeni - Allergens	
Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten	Presente - Presence
Crostacei e derivati - Crustaceans and derivatives	
Uova e derivati - Eggs and derivatives	Presente - Presence
Pesci e derivati - Fish and derivatives	
Arachidi - Peanuts	
Soia e derivati - Soya	Cross Contamination
Latte e derivati - Milk and derivatives	Presente - Presence
Frutta secca a guscio - Nuts	Cross Contamination
Semi di sesamo e derivati - Sesame seeds and derivatives	
Sedano e derivati - Celery and derivatives	
Lupini e derivati - Lupins and derivatives	
Mostarda e derivati - Mustard and derivatives	Cross Contamination
Biossido di Zolfo e Solfiti - Sulphur dioxide and sulphites	

DOLCERIA ALBA S.P.A.

Strada Vicinale delle Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Aggiornata al 12/12/2024 - Updated to 12/12/2024

Pagina - Page 2

Valori Nutrizionali medi per 100g Average Nutritional Values for 100g	
Energia - Energy	1199 kJ - 287 kcal
Grassi - Fat	17g
- di cui saturi / of which saturated	14g
Carboidrati - Carbohydrates	30g
- di cui zuccheri / of which sugar	23g
Proteine - Protein	3,3g
Sale - Salt	0,13g

Parametri Qualitativi - Qualitative parameters		
Consistenza - Texture	Colore - Colour	Sapore - Taste
IT - Semifreddo cremoso ENG - Creamy semifreddo	IT - Semifreddo bianco con superficie marrone tipico del cacao ENG - White semifreddo with typical cocoa brown top	IT - Dolce, tipico del tiramisù ENG - Sweet, typical of tiramisù

Modalità di conservazione - Storage		
Congelatore Freezer	Temperatura Temperature	Shelf life
****/***	(-18 °C / 0 °F)	18 MESI / MONTHS

Modalità di consumo - Serving instructions

Prima del consumo estrarre dal congelatore e lasciare in frigorifero per 1 ora. Conservare in frigo. Consumare entro 3 giorni dallo scongelamento. Non ricongelare.

Remove from the freezer and place in the fridge approx. 1 hour before eating. Keep in the fridge, and eat within 3 days of defrosting. Do not re-freeze.

Parametri Microbiologici - Microbiological Parameters	
Parametro - Parameter	Valore Limite - Limit
Enterobacteriaceae	< 100 UFC /g
Salmonella spp.	Non rilevato/Not detectable in 25 g
Listeria Monocytogenes	Non rilevato/Not detectable in 25 g

DOLCERIA ALBA S.P.A.

Strada Vicinale delle Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.



SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

Aggiornata al 12/12/2024– Updated to 12/12/2024

Pagina - Page 3

Imballo Primario - Primary Packaging

Vaschetta in carta rivestita da uno strato di PET e racchiusa da film in plastica alimentare.		Tray of cardboard covered by a PET layer enclosed in an alimentary plastic film.	
Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Dimensions Size	
70g	77g	13,5 x 5,1 x h 3,6 cm	

Imballo Secondario - Secondary Packaging

Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Porzioni Servings per package	Dimensioni Size	EAN code	
420g	540g	6	36,7 x 16 x h 5 cm	8033120550638	

Pallettizzazione - Palletizing

Dimensioni Pallet Pallet Size	Master per piano Master per layer	Piani Totali Total layers	Master totali Master per Pallet	Altezza Pallet Pallet height
80 x 120 cm	15	33	495	180 cm

DOLCERIA ALBA S.P.A.

Strada Vicinale delle Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.

