

SCHEMA TECNICA **TECHNICAL SHEET**

Aggiornata al 13/08/2025 - Updated to 13/08/2025

Pagina - Page 1

Nome Prodotto: Product Name:	Quadrotto Frutti di bosco 85g Wild berry Quadrotto Cake 85g
Codice Prodotto: Product Code:	111



Descrizione: Pan di Spagna (8%) ricoperto da semifreddo (52%) con panna, frutti di bosco (11,5%) e gelatina (18%) di fragola. Prodotto congelato.

Ingredienti: zucchero, acqua, frutti di bosco (ribes rossi, more, lamponi, mirtilli) in proporzione variabile, **LATTE**, **LATTE** scremato reidratato, **PANNA** 8,5%, polpa di fragola 6,4%, miscela di oli e grassi vegetali (olio di cocco, burro di cacao) in proporzione variabile, **UOVA** 3,2%, tuorlo d'**UOVO** 2,6%, farina di **FRUMENTO**, sciroppo di glucosio, aromi, destrosio, amido modificato di mais, sciroppo di glucosio-fruttosio, proteine del **LATTE**, yogurt (**LATTE**, fermenti lattici), succo di limone, gelatina animale, stabilizzanti: E407 - E450(iii), **BURRO** anidro, regolatore d'acidità: E330, **YOGURT** magro in polvere, emulsionante: E471, gelificante: E401, agenti lievitanti: E450(i) - E500(ii), albume d'**UOVO** in polvere 0,004%. Può contenere **SOIA**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SENAPE**. Contiene alcol.

Description: Sponge cake (8%) covered with semifreddo (52%) with cream, berries (11,5%) and strawberry jelly (18%). Frozen product.

Ingredients: sugar, water, berries (red currant, blackberries, raspberries, blueberries) in varying proportion, **MILK**, rehydrated skimmed **MILK**, **CREAM** 8,5%, strawberry pulp 6,4%, mix of vegetable fats and oils (coconut oil, cocoa butter) in varying proportion, **EGGS** 3,2%, **EGG** yolk 2,6%, **WHEAT** flour, glucose syrup, flavors, dextrose, modified corn starch, glucose-fructose syrup, **MILK** proteins, yogurt (**MILK**, lactic ferments), lemon juice, animal jelly, stabilizing agent: E407 - E450(iii), anhydrous **BUTTER**, acidity regulator: E330, low fat **YOGURT** powder, emulsifier: E471, gelling agent: E401, raising agents: E450(i) - E500(ii), **EGG** white powder 0,004%. May contains **SOY**, **NUTS**, **MUSTARD**. Contain alcohol.

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	

Valori Nutrizionali medi per 100g

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 13/08/2025 - Updated to 13/08/2025

Pagina - Page 2

Average Nutritional Values for 100g	
Energia - Energy	907 kJ - 216 kcal
Grassi - Fat	10g
- di cui saturi / of which saturated	7,7g
Carboidrati - Carbohydrates	28g
- di cui zuccheri / of which sugar	23g
Proteine - Protein	3,0g
Sale - Salt	0,14g

Parametri Qualitativi - Qualitative parameters		
Consistenza - Texture	Colore - Colour	Sapore - Taste
IT - Semifreddo cremoso e copertura dalla consistenza tipica della gelatina ENG - Creamy Semifreddo and typical jelly texture cover	IT - Semifreddo bianco panna e gelatina rosso fragola ENG - White semifreddo and strawberry red jelly	IT - Dolce con una nota acidula data dallo yogurt e dai frutti di bosco ENG - Sweet with an acidulous note given by yoghurt and wild berries

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 4 ore circa. Non ricongelare. Conservare in frigorifero, consumare entro 2 giorni dallo scongelamento.

Remove from the freezer and place in the fridge approx. 4 hours before eating. Do not re-freeze. Keep in the fridge, and eat within 2 days of defrosting.

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.



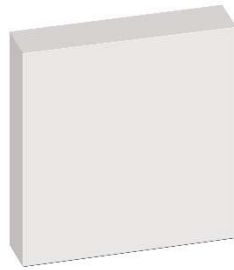
SCHEMA TECNICA **TECHNICAL SHEET**



Aggiornata al 13/08/2025 - Updated to 13/08/2025

Pagina - Page 3

Imballo Primario - Primary Packaging

Quadrotti su pirottini in carta racchiusi in astuccio in cartoncino alimentare termofilmata con film plastico		Quadrotti laid on a paper cup and enclosed in a cardboard case thermofilmated with a plastic film		
Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Porzioni Servings per package	Dimensioni Sizes	
340g	422g	4	19 x 19 x h 4 cm	

Imballo Secondario - Secondary Packaging

Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Porzioni Servings per package	Dimensioni Sizes	EAN code	
1360 g	1815g	16	36,5 x 19 x h 9,5 cm	8033120551116	

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	12	17	204	177 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.

