



OPERATORE
CONTROLLATO N.
39803 ORGANISMO DI
CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL
MiPAAF: IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA



CERTIFICATO DA
ORGANISMO DI
CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL
MiPAAF

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BIO PASTA DI NOCCIOLA E MIELE

Prodotto ottenuto esclusivamente

da “Nocciola Piemonte IGP”

VARIETA' TONDA GENTILE TRILOBATA

- **Codice prodotto:** MP – MP230 – MP1 – MP5
- **Peso netto prodotto:** 230g – 1kg –5kg
- **Caratteristiche confezioni:** barattolo in vetro sottovuoto – mastello in plastica
con applicazione di relative etichette

Qualità prodotto – Tabella ingredienti

MATERIA PRIMA
MIELE*
PASTA DI NOCCIOLE*

*"Nocciola Piemonte IGP"- Tostata Varietà "TONDA GENTILE TRILOBATA" *Biologico

Tabella nutrizionale – valori medi per 100g

Energia	1703 kJ / 406 kcal
Grassi	18g
- di cui acidi grassi saturi	1,5g
Carboidrati	55g
- di cui zuccheri	53g
Proteine	3,0g
Fibre	4,6g
Sale	0,01g

ALTALANGA AZIENDA AGRICOLA

Sede Legale: Strada Belbo 7, 12050 CERRETTO LANGHE (CN)

Sede Operativa: Corso Italia 5, 12051 ALBA(CN)

Tel.0173 26 22 21 P.IVA e Cod. Fisc. 03474400045

info@altalangaaziendaagricola altalangaaziendaagricola.it

Caratteristiche del prodotto finito

- Un leggero affioramento di liquidi in superficie non è indice di degrado del prodotto, ma è dovuto al naturale comportamento del miele. Per reintegrare il prodotto mescolare energicamente.
- Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati
- **SENZA GLUTINE**

Informazioni generali

- TMC 18 mesi
- Conservare in luogo fresco e asciutto e alla temperatura consigliata di 18-20°C con umidità non superiore al 55%



ALLERGENS



BIO PASTA DI NOCCIOLE E MIELE	CONTAINS	FREE	FREE	 GLUTEN FREE
ORGANIC HAZELNUTS PAST AND HONEY				
BIO HASELNÜSSEPASTE UND HONIG				
BIO PÂTE DE NOISETTES ET MIEL				

ALTALANGA AZIENDA AGRICOLA

Sede Legale: Strada Belbo 7, 12050 CERRETTO LANGHE (CN)

Sede Operativa: Corso Italia 5, 12051 ALBA(CN)

Tel.0173 26 22 21 P.IVA e Cod. Fisc. 03474400045

info@altalangaaziendaagricola altalangaaziendaagricola.it