



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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

BIO TARTUFO DOLCE

AL CIOCCOLATO FONDENTE

Prodotto ottenuto esclusivamente da “Nocciola Piemonte IGP”

Varietà “TONDA GENTILE TRILOBATA”

- **Codice prodotto:** TD – TD140 – TD200
- **Peso netto prodotto:** 140g - 200g
- **Caratteristiche confezioni:** flowpack in pvc alimentare; sacchetto pvc alimentare; scatola in cartoncino

Qualità prodotto – Tabella ingredienti

MATERIA PRIMA	PERCENTUALE
NOCCIOLA*	35%
CIOCCOLATO FONDENTE*	
CIOCCOLATO AL LATTE*	
CACAO*	

*“Nocciola Piemonte IGP”- Tostata Varietà “TONDA GENTILE TRILOBATA” *Biologico

Può contenere tracce di altra **frutta a guscio**

Tabella nutrizionale – valori medi per 100g

Energia	2361 kJ / 567 kcal
Grassi	39,8g
- di cui acidi grassi saturi	11,8g
Carboidrati	43,3g
- di cui zuccheri	39,5g
Proteine	8,8g
Sale	0,11g

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

- 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



TARTUFO DOLCE AL CIOCCOLATO FONDENTE - BIO	CONTAINS	FREE	FREE	 GLUTEN FREE
ORGANIC SWEET DARK CHOCOLATE TRUFFLE				
BIO TRUFFE AU CHOCOLAT NOIR				
BIO BITTERSCHOKOLADE-TRÜFFEL				

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