

lattosio?
Noncè
 con GUSTO senza LATTOSIO!



BURRO NONCÈ

Il burro noncè è una sostanza grassa alimentare con un contenuto di lattosio < 0.1 %.
 Il lattosio, zucchero naturalmente presente, viene scisso in due zuccheri (glucosio e galattosio) facilmente assimilabili dall'organismo.
 E' un prodotto particolarmente indicato per i soggetti che mostrano una intolleranza al lattosio.

Ingredienti: PANNA di LATTE delattosato

Tipologia di prodotto Burro delattosato. Il prodotto ha una durata di 90 gg. dalla data di produzione. Conservare in frigorifero alla temperatura max di +4°C. Il prodotto rispetta le caratteristiche microbiologiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007) e chimiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 165/2010).

Informazioni nutrizionali	valore energetico (valori medi per 100 g di prodotto)	Kj 3083 Kcal 750	di cui saturi	56 g	lattosio	< 0,1 %	fibre	
			carboidrati	0,2 g	galattosio		proteine	7 g
	grassi	82,9 g	di cui zuccheri	0,2 g	glucosio	sale	0,09 g	

Caratteristiche organolettiche ASPETTO: morbido di colore giallo paglierino;
 CONSISTENZA: sostenuta e mediamente spalmabile;
 SAPORE: caratteristico, dolce e fresco;
 ODORE: caratteristico, fragrante e delicato.

Allergeni Sono presenti naturalmente il latte ed il lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Confezionamento Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

	Confezione	Formato	Canale di Vendita	Unità di Confezione	Unità d'Imballo	Composizione del palet	Codice EAN
09124	In carta in vaschetta 5 Kg	125 g	Gastronomia	40 pezzi	n.1 vaschetta in un telaio	n. 10 telai per strato per 10 strati	8022174009711

Per i prodotti a peso variabile è riportato un codice ean a soli fini logistici

L'azienda SANGUEDOLCE Srl opera con un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DET NORSE VERITAS ITALIA in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2005 ed agli Standards GLOBAL FOOD SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS-International Food Standard;

Sanguedolce
 Arte Casaria dal 1900

Sanguedolce S.r.l. - s.p.le Andria-Trani km. 02 - 76123- Andria (BT) - Italia
 info +39 0883.599587 / +39 0883.557544 - www.sanguedolce.com - info@sanguedolce.com

Scheda tecnica Burro noncè - Ed. 1 Rev.1 - 29.04.2017

IT
 16 384
 CE