



**FONTEROSA** di Pira Giorgio & C. S.a.s..

Loc. Baudana,75 - 12050 Serralunga d'Alba (CN)

Tel. 0173.613544 - Fax 0173.613007

Cell. 335 6797861

www.fonterosa.it - info@fonterosa.it

C.F. e P.I. 01834160011-Reg. Imp. CN0033944

N.REA CN138203

Serralunga d'Alba, 26 febbraio 2020

Nel 2013 la nostra Azienda è stata insignita  
dalla Regione Piemonte del marchio  
" **Eccellenza Artigiana** "



Denominazione del prodotto **CREMA FONDENTE**  
**Per colazioni e merende**

Formati e imballi disponibili	Capienza del vaso	Peso netto	vasi per scatola	tipo vaso
	31	30g	24	monodose
156	160g	12	plus	
Modalità di conservazione	Tenere a temperatura ambiente. Non esporre il prodotto direttamente al sole. Dopo l'apertura consumare entro 30 giorni.			
Shelf Life	24 mesi dal giorno di produzione			
Elenco ingredienti	zucchero, oli e grassi vegetali ( girasole, cocco, burro di cacao, cartamo), cacao in polvere 17%, pasta di <b>nocciola</b> , emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia Bourbon. Potrebbe contenere tracce di <b>altra frutta a guscio, soia, latte, uova, arachide.</b>			
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati			
Allergeni	Contiene <b>nocciola</b> Potrebbe contenere tracce di <b>altra frutta a guscio, soia, latte, uova, arachide.</b>			
Modalità di consumo	La regina delle creme. Con cacao Forastero, proveniente dalla Costa d'Avorio. Ottima spalmabilità, molto densa e persistente, la presenza di una percentuale di nocciole la rende inconfondibile. Ideale per prime colazioni e merende spalmata sul pane. Ottimo ripieno per croissant, brioches e torte fredde			
Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	2334 Kj	Carboidrati	55 g
		559 Kcal	di cui zuccheri	51 g
	grassi	35 g	Proteine	6,1 g
	di cui saturi	16 g	Sale	0,18 g
Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Conta microrganismi	<10 UFC/g		
	Conta clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g	Enterobacteriacee	<10 UFC/g

I valori analitici si intendono medi alla produzione.

Si Dichiaro che la NOSTRA AZIENDA si è dotata di un piano di autocontrollo HACCP e di corretta prassi igienica delle proprie strutture e della propria produzione. Il responsabile del piano di autocontrollo si identifica nel titolare dell'azienda Pira Giorgio. Si Dichiaro inoltre di procedere lungo tutto l'arco dell'anno a campionare e analizzare i propri prodotti con la consulenza della Dott.sa Laura Icardi del laboratorio Bioqualità riconosciuto dalla Regione Piemonte e accreditato ACCREDIA n°603 .L'azienda si rende disponibile a far visionare i propri locali da parte dei clienti. Per i prodotti etichettati dal cliente, sarà nostra cura inviare una scheda dettagliata per ogni formato.

*Giorgio Pira*