

# SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

## Denominazione del prodotto: Tiramisù

N. revisione	01
Data emissione	2025-10-16
Prodotto	Crema al mascarpone, pan di spagna inzuppato in bagna al caffè, spolverata di cacao amaro e un elegante chicco di caffè al cioccolato come tocco finale.
Elenco ingredienti	Ingredienti: Panna senza lattosio (<0,01%) [ <b>Panna senza lattosio</b> , Stabilizzante [Carragenina E407]], Mascarpone senza lattosio [Crema di <b>latte</b> delattosata, Correttore di acidità [Acido citrico]], Zucchero fondente in polvere, Pan di Spagna [ <b>Uova</b> , Zucchero, Farina di riso, Fecola di patate, Amido di mais, Emulsionante [E471], Fibre vegetali [Patata, Plantago, Mais, Riso], Farina di grano saraceno, Aromi naturali, Addensante [E464]], Tuorlo d' <b>uovo</b> , Cacao in polvere, Acqua minerale naturale, Chicchi di caffè ricoperti di cacao [Zucchero (54,30 %), Massa di cacao (34,00 %), Burro di cacao (10,20 %), Chicchi di caffè, Emulsionante [Lecitina di <b>soia</b> ], Aroma naturale di moca, Agente di rivestimento [E414, Ceralacca], Sciroppo di glucosio, Aroma naturale di vaniglia], Gelatina Bloom FO130, Caffè in polvere, Zucchero semolato
Modalità d'uso	Scongelare in frigorifero a temperatura compresa tra +2°C e +3°C per almeno 3 ore prima dell'utilizzo
Condizione di trasporto	Trasporto in automezzo isoteramico o refrigerato, idoneo al mantenimento della catena del freddo, a temperatura di -20°C

## Unità di vendita

Quantità	Modalità di conservazione	Shelf life	Codice EAN
12 pz	Conservare a temperatura di -20°C	9 mesi	

## Confezione

Dimensioni: altezza x larghezza x profondità

Quantità	Imballo primario			Imballo secondario			Imballo Terziario		
	Tipo imballo	Misure (cm)	N. Pezzi	Tipo imballo	Misure (cm)	N. Pezzi	Tipo imballo	Misure (cm)	N. Pezzi
1,2 kg	Bauletto	380x288x74 cm	1	Vassoio	88x88 cm	12	Coperchio	88x88x7 cm	12

# SCHEMA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

## Valori Nutrizionali Medi Per 100g di prodotto

Valore	100 g
Valore energetico / Energy Value	1465 kJ 353 kcal
Grassi / Total fat	27,00
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	19,00
Carboidrati / Carbohydrate	22,00
di cui zuccheri / of which sugars	19,00
Fibre / Fiber	1,20
Proteine / Protein	5,40
Sale / Salt	0,14

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze / allergens

(Da ALLEGATO II del Reg.1169/2011)

Viene indicata se la presenza è dovuta ad un ingrediente o alla contaminazione accidentale derivante dalla presenza di allergeni nello stesso locale di lavorazione.

ALLERGENI	Come INGREDIENTE	Come CONTAMINAZIONE
<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		SI
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei		
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova	SI	
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce		
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi		SI
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia	SI	
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	
<b>FRUTTA A GUSCIO</b> (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)		SI
<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano		
<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape		SI
<b>SEMI DI SESAMO</b> e prodotti a base di sesamo		SI
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		
<b>LUPINI</b> e prodotti a base di lupini		
<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi		

---

# SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

---

## Contatti di emergenza

	Tel	Cell	e-mail
Azienda			lorenzo.antonelli@casimirolab.it
Emergenza			
Info generali			

Redatto il 2025-10-16

Redatto da:

Approvato da: