I DOLCI SAPORI® dell'Etna

CATALOGO
HO.RE.CA.

Dove la Tradizione Incontra l'Eccellenza

Alle Pendici dell'Etna, Nasce una Passione

Nelle terre fertili che abbracciano il maestoso Vulcano Etna, dove la lava millenaria ha creato un territorio unico al mondo, nasce la storia di **I Dolci Sapori dell'Etna**. Qui, tra i paesaggi mozzafiato della **Sicilia** orientale, la natura offre generosamente i suoi frutti più preziosi: il **Pistacchio Verde di Bronte DOP**, le mandorle siciliane dalle note delicate e le nocciole dal sapore intenso.

La nostra è una storia che affonda le radici nella **tradizione artigianale siciliana**, ma che guarda al futuro con l'innovazione e la ricerca della perfezione. Da generazioni, la famiglia alla guida dell'azienda **I Dolci Sapori dell'Etna** coltiva una passione autentica per la valorizzazione delle materie prime locali, trasformandole in prodotti di eccellenza destinati al **mercato professionale Ho.Re.Ca.**

La Selezione: Solo il Meglio della Sicilia

Ogni prodotto che porta il nostro nome inizia il suo viaggio con una selezione rigorosa delle materie prime. Il nostro **Pistacchio Verde di Bronte DOP** cresce sulla lava dell'Etna, assorbendo tutti i microelementi vulcanici che conferiscono loro quel caratteristico colore verde smeraldo e quel sapore minerale e sapido inconfondibile. Le mandorle siciliane, uniche nel suo genere, vengono raccolte al momento perfetto di maturazione, quando la concentrazione di oli essenziali raggiunge il suo apice. Le nocciole, coltivate nelle parti più alte della nostra terra, portano con sé il sapore autentico della **macchia mediterranea** e del sole, elemento essenziale per tutte le nostre cultivar.

Non accettiamo compromessi sulla qualità: ogni lotto viene sottoposto a controlli accurati dal nostro tecnologo alimentare, perché sappiamo che l'eccellenza del prodotto finale dipende interamente dalla **raffinatezza e freschezza della materia prima**.

Il Processo: Rispetto e Innovazione

La vera magia avviene nei nostri laboratori, dove tradizione e tecnologia si incontrano per preservare al massimo le proprietà organolettiche naturali di ogni ingrediente. Il nostro approccio si basa su una filosofia fondamentale: **mai stressare la materia prima**.

Utilizziamo esclusivamente **processi di lavorazione a freddo**, che permettono di mantenere intatte tutte le caratteristiche nutrizionali e gustative originali. Le nostre paste pure di pistacchio, mandorla e nocciola vengono elaborate con macchinari di ultima generazione che operano a temperature controllate, evitando il surriscaldamento che potrebbe compromettere la delicatezza degli oli essenziali.

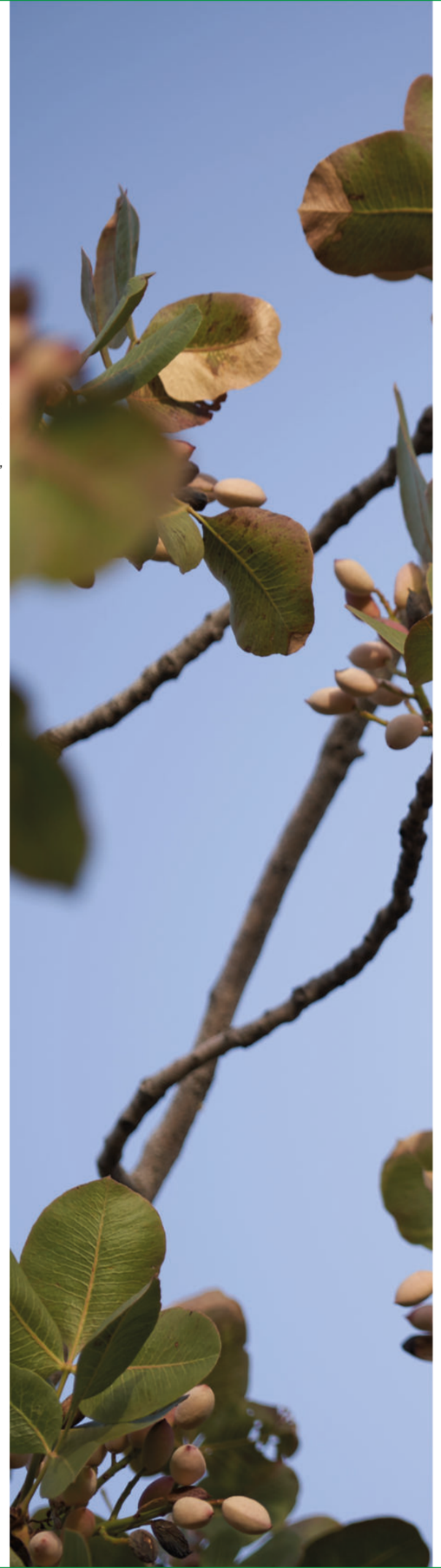
Questo metodo rispettoso ci consente di ottenere prodotti dal **colore vivido**, dal **profumo intenso** e dal **sapore autentico**, caratteristiche che i professionisti del settore riconoscono immediatamente come segni distintivi della vera **qualità artigianale**.

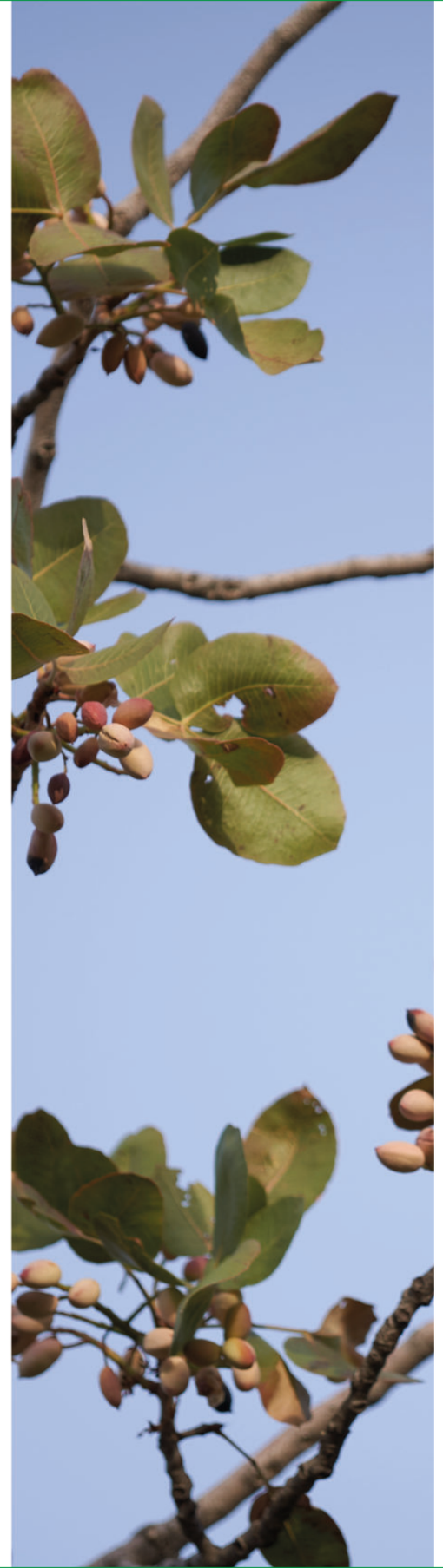
La Nostra Anima Green: Sostenibilità e Rispetto Ambientale

Il rispetto che abbiamo per la materia prima si estende naturalmente al **rispetto per l'ambiente** circostante. La filosofia green di **I Dolci Sapori dell'Etna** non è solo una scelta etica, ma rappresenta la naturale evoluzione dei nostri valori aziendali.

Recentemente abbiamo completato un importante traguardo nel nostro percorso di sostenibilità ambientale: l'installazione di un **impianto fotovoltaico all'avanguardia** che copre completamente tutti i nostri edifici produttivi. Questa innovazione tecnologica ci permette di produrre le nostre eccellenze utilizzando **energia pulita e rinnovabile**, riducendo drasticamente l'impatto ambientale dei nostri processi produttivi.

L'energia del sole siciliano, la stessa che matura i nostri pistacchi e le nostre mandorle, ora alimenta anche i nostri laboratori. È un cerchio che si chiude perfettamente: dalla natura alla natura, con il massimo **rispetto per l'ecosistema** che ci ospita.





Questo impegno verso la sostenibilità non è solo una responsabilità verso le future generazioni, ma anche una garanzia di qualità per i nostri clienti. Prodotti realizzati con energia pulita mantengono inalterata la loro purezza, in perfetta armonia con la nostra filosofia di lavorazione rispettosa e attenta.

L'Innovazione al Servizio della Tradizione

La nostra gamma prodotti si è evoluta nel tempo per rispondere alle esigenze sempre più sofisticate del **mercato Ho.Re.Ca.** Dalle classiche paste pure di diverse parti del mondo, alle innovative variegature, crumble e creme spalmabili, fino agli originali pesti gourmet che uniscono la frutta secca a ingredienti tipicamente siciliani come pomodorino, tartufo e tonno.

Ogni nuovo prodotto nasce da uno studio attento delle tendenze gastronomiche e dalle richieste specifiche di chef, pasticceri e gelatieri che cercano ingredienti di eccellenza per le loro creazioni. Ma l'innovazione non significa mai tradimento delle nostre radici: ogni ricetta mantiene al centro la purezza del **sapore originale della frutta secca siciliana**.

Il Nostro Impegno per il Mercato Professionale

Partecipare alle principali fiere di settore rappresenta per noi un momento fondamentale di incontro con i professionisti del settore Ho.Re.Ca. È qui che mostriamo il risultato del nostro lavoro quotidiano, fatto di passione, ricerca e rispetto per la materia prima.

Verso il Futuro, con le Radici nel Territorio

La nostra missione è chiara: continuare a essere **ambasciatori del territorio siciliano nel mondo**, portando ovunque i sapori autentici dell'Etna attraverso prodotti di altissima qualità realizzati nel pieno rispetto dell'ambiente. Ogni barattolo, ogni confezione racconta una **storia di terra vulcanica**, di **tradizione familiare**, di **innovazione rispettosa** e di **sostenibilità ambientale**.

Scegliere **I Dolci Sapori dell'Etna** significa scegliere ingredienti che fanno la differenza, prodotti che trasformano ogni ricetta in un'esperienza sensoriale unica, capace di conquistare anche i palati più esigenti, realizzati con la consapevolezza che la qualità nasce anche dal rispetto per il pianeta che ci ospita.

Per[illegible]nasce dal rispetto per la materia prima, dalla pa[illegible]e dalla responsabilità verso l'ambiente.

Where Tradition Meets Excellence

At the Foot of Mount Etna, a Passion is Born

In the fertile lands embracing the majestic Mount Etna, where ancient lava has created a territory unlike any other in the world, the story of **I Dolci Sapori dell'Etna** begins. Here, amidst the breathtaking landscapes of Eastern **Sicily**, nature generously offers its most precious fruits: **Bronte Green Pistachios DOP**, Sicilian almonds with delicate hints, and hazelnuts with an intense flavour.

Our story is deeply rooted in **Sicilian artisanal tradition** but looks to the future with innovation and a quest for perfection. For generations, the family behind **I Dolci Sapori dell'Etna** has nurtured an authentic passion for enhancing local raw materials, transforming them into excellence products destined for the **professional Ho.Re.Ca. market**.

The Selection: Only the Best of Sicily

Every product bearing our name begins its journey with a rigorous selection of raw materials. Our **Bronte Green Pistachio DOP** grows on Etna's lava, absorbing volcanic microelements that give it its characteristic emerald green color and unmistakable flavor. Sicilian almonds, unique in their kind, are harvested at their perfect ripeness when the concentration of essential oils peaks. Hazelnuts, cultivated in the highest parts of our land, carry the authentic taste of the **Mediterranean scrub** and the sun, an essential element for all our cultivars.

We accept no compromise on quality: each batch undergoes thorough checks by our food technologist because we know the final product's excellence depends entirely on the **refinement and freshness of the raw material**.

The Process: Respect and Innovation

The true magic happens in our labs, where tradition and technology come together to preserve the natural organoleptic properties of each ingredient to the fullest. Our approach is based on a fundamental philosophy: **never stress the raw material**.

We exclusively use **cold processing techniques** that maintain all original nutritional and flavor characteristics intact. Our pure pistachio, almond, and hazelnut pastes are processed with state-of-the-art machinery operating at controlled temperatures, avoiding overheating that could compromise the delicacy of essential oils.

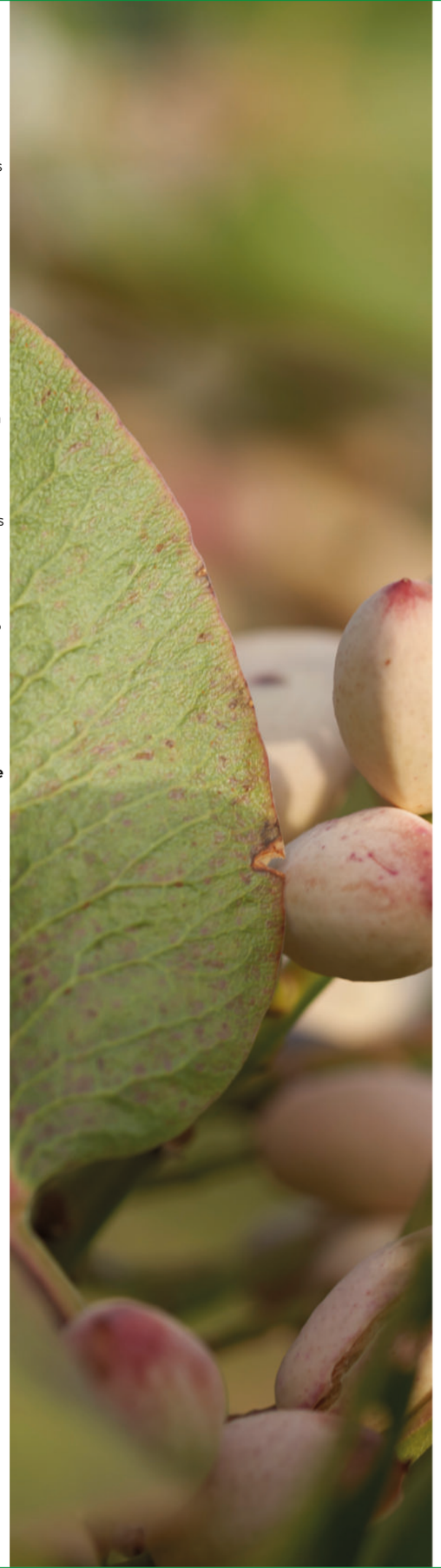
This respectful method allows us to achieve products with **vivid color**, **intense aroma**, and **authentic flavor**, qualities that professionals in the sector immediately recognize as distinctive signs of true **artisanal quality**.

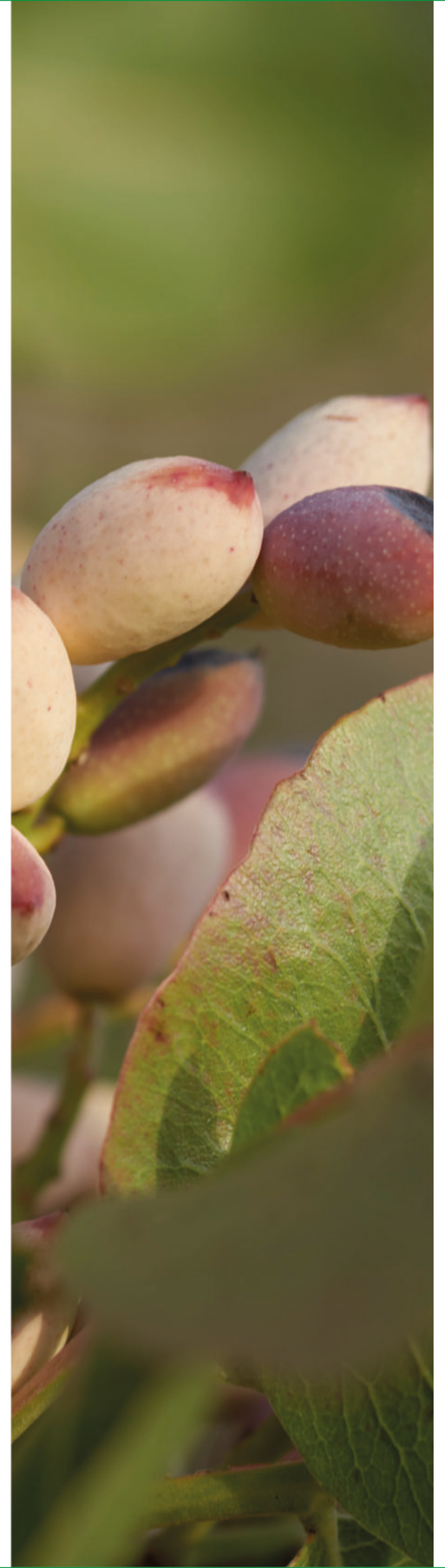
Our Green Soul: Sustainability and Environmental Respect

Our respect for raw materials naturally extends to **respect for the surrounding environment**. The green philosophy of **I Dolci Sapori dell'Etna** is not only an ethical choice but also the natural evolution of our corporate values.

We recently reached a major milestone in our environmental sustainability journey: the installation of a **cutting-edge photovoltaic system** that fully powers all our production facilities. This technological innovation allows us to produce our excellences using clean, **renewable energy**, drastically reducing the environmental impact of our production processes.

The energy of the Sicilian sun, the same that ripens our pistachios and almonds, now also powers our labs. It is a perfectly closed circle: from nature back to nature, with the utmost **respect for the ecosystem** that hosts us.





This commitment to sustainability is not only a responsibility towards future generations but also a guarantee of quality for our clients. Products made with clean energy maintain their purity intact, perfectly aligned with our philosophy of careful and respectful processing.

Innovation at the Service of Tradition

Our product range has evolved over time to meet the increasingly sophisticated demands of the **Ho.Re.Ca. market**. From classic pure pastes from different parts of the world to innovative topping, creams, crumbles, and spreadable creams, up to original gourmet pestos that combine dried fruit with typically Sicilian ingredients like cherry tomato, truffle, and tuna.

Each new product is born from a careful study of gastronomic trends and the specific requests of chefs, pastry chefs, and ice cream makers seeking excellence ingredients for their creations. But innovation never means betrayal of our roots: every recipe keeps at its core the **pure original flavor of Sicilian dried fruit**.

Our Commitment to the Professional Market

Participating in major sector fairs is a fundamental moment for us to meet with professionals of the Ho.Re.Ca. sector. This is where we showcase the results of our daily work, made of passion, research, and respect for raw materials.

Towards the Future, Rooted in the Territory

Our mission is clear: to continue being **ambassadors of the Sicilian territory worldwide**, bringing the authentic flavors of Etna everywhere through products of the highest quality made with full respect for the environment. Every jar, every package tells a story of the **volcanic land**, **family tradition**, **respectful innovation**, and **environmental sustainability**.

Choosing **I Dolci Sapori dell'Etna** means choosing ingredients that make a difference, products that transform every recipe into a unique sensory experience, capable of winning over even the most demanding palates, made with awareness that quality is also born from respect for the planet that hosts us.

Becaus is born from respect for raw materials, passion for perf lity towards the environment.

FRUTTA SECCA
Dried Fruit

PISTACCHIO

Gluten Free

Ingredienti: Pistacchio 100%.

Ingredients: Pistachio 100%.

Valori nutrizionali medi per 100 g **Average nutritional values per 100 g**	
Valore energetico / Energy	661 Kcal / 2734 kJ
Grassi totali / Total fat	58,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	7,2 g
Carboidrati / Carbohydrates	8,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	5,6 g
Fibre / Fiber	9,3 g
Proteine / Protein	21,2 g
Sale / Salt	0,4 g

Allergeni: pistacchio. / **Allergens:** pistachio.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: umidità max 6%, rottami max 0,5%. Non utilizza “Alimenti Geneticamente Modificati “ materie prime contenenti OGM, direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all’interno dell’azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti. / **Chemical-physical characteristics:** max. moisture 6%, max. scrap 0.5%. It does not use "Genetically Modified Foods" (GMO-containing raw materials), directive 1830 of 2003 ensures there is no risk of cross-contamination of products within the company. The raw materials used are not subjected to ionizing radiation.

INTERO
Whole

GRANELLA
Grain

FARINA
Flour

MANDORLA

Ingredienti: Mandorla 100%.

Ingredients: Almond 100%.

Gluten Free

Valori nutrizionali medi per 100 g **Average nutritional values per 100 g**	
Valore energetico / Energy	629 Kcal / 2628 kJ
Grassi totali / Total fat	59 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	7,7 g
Carboidrati / Carbohydrates	8,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	4,7 g
Fibre / Fiber	10 g
Proteine / Protein	23,5 g
Sale / Salt	0,003 g

Allergeni: mandorla. / **Allergens:** almond.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: umidità max 6%, rottami max 0,5%. Non utilizza “Alimenti Geneticamente Modificati “ materie prime contenenti OGM, direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all’interno dell’azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti. / **Chemical-physical characteristics:** max. moisture 6%, max. scrap 0.5%. It does not use "Genetically Modified Foods" (GMO-containing raw materials), directive 1830 of 2003 ensures there is no risk of cross-contamination of products within the company. The raw materials used are not subjected to ionizing radiation.

INTERA
Whole

GRANELLA
Grain

FARINA
Flour

NOCCIOLA

Ingredienti: Nocciola 100%.

Ingredients: Hazelnut 100%.

Gluten Free

Valori nutrizionali medi per 100 g **Average nutritional values per 100 g**	
Valore energetico / Energy	628 Kcal / 2627 kJ
Grassi totali / Total fat	61 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrates	17 g
di cui zuccheri / of which sugars	4,3 g
Fibre / Fiber	10 g
Proteine / Protein	15 g
Sale / Salt	0,004 g

Allergeni: nocciola. / **Allergens:** hazelnut.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: umidità max 6%, rottami max 0,5%. Non utilizza “Alimenti Geneticamente Modificati “ materie prime contenenti OGM, direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all’interno dell’azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti. / **Chemical-physical characteristics:** max. moisture 6%, max. scrap 0.5%. It does not use "Genetically Modified Foods" (GMO-containing raw materials), directive 1830 of 2003 ensures there is no risk of cross-contamination of products within the company. The raw materials used are not subjected to ionizing radiation.

INTERA
Whole

GRANELLA
Grain

FARINA
Flour

PASTA PURA

Pure Paste

PASTA di PISTACCHIO

Ingredienti: Pistacchio 100%.

Ingredients: Pistachio 100%.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	661 Kcal / 2734 kJ
Grassi totali / Total fat	58,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	7,2 g
Carboidrati / Carbohydrates	8,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	5,6 g
Fibre / Fiber	9,3 g
Proteine / Protein	21,2 g
Sale / Salt	0,4 g

Allergeni: pistacchio. / **Allergens:** pistachio.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 24 mesi. / **Minimum shelf life:** 24 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

DOP

Sicilia

Excellent

Natural

Esmerald Plus

New Green*

Green*

*Il prodotto contiene E141, E100.
La colorazione può essere variata in base alla richiesta.

PASTA di MANDORLA

Ingredienti: Mandorla 100%.

Ingredients: Almond 100%.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	629 Kcal / 2628 kJ
Grassi totali / Total fat	59 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	7,7 g
Carboidrati / Carbohydrates	8,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	4,7 g
Fibre / Fiber	10 g
Proteine / Protein	23,5 g
Sale / Salt	0,003 g

Allergeni: mandorla. / **Allergens:** almond.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 24 mesi. / **Minimum shelf life:** 24 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

Chiara
Light

Scura
Dark

PASTA di NOCCIOLA

Ingredienti: Nocciola 100%.

Ingredients: Hazelnut 100%.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	628 Kcal / 2627 kJ
Grassi totali / Total fat	61 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrates	17 g
di cui zuccheri / of which sugars	4,3 g
Fibre / Fiber	10 g
Proteine / Protein	15 g
Sale / Salt	0,004 g

Allergeni: nocciola. / **Allergens:** hazelnut.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 24 mesi. / **Minimum shelf life:** 24 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

Classica
Classic

Gianduia
Gianduja

PASTA CASSATA

Cassata Paste

PASTA CASSATA

Ingredienti: pasta di canditi (arancia 40%, limone 30%, zucca gialla 20%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio), marzapane di mandorla (**mandorla** 50%, zucchero, sciroppo di glucosio), siero di **latte** ovino, **rum**.

Ingredients: pasta of candied fruit (orange 40%, lemon 30%, yellow pumpkin 20%, sugar, glucose-fructose syrup), almond marzipan (**almond** 50%, sugar, glucose syrup), sheep's **whey**, **rum**.

Gluten Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	513 Kcal / 2155 kJ
Grassi totali / Total fat	15 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	1,5 g
Carboidrati / Carbohydrates	41 g
di cui zuccheri / of which sugars	37 g
Proteine / Protein	10 g
Sale / Salt	0,04 g

Allergeni: latte. / **Allergens:** milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

MACEDONIA

Ingredienti: scorza di arancia (34%), scorza di limone (33%), scorza di cedro (33%) sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero.

Ingredients: orange peel (34%), lemon peel (33%), citron peel (33%), glucose-fructose syrup, sugar.

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	292 Kcal / 1223 kJ
Grassi totali / Total fat	0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	0 g
Carboidrati / Carbohydrates	75 g
di cui zuccheri / of which sugars	75 g
Proteine / Protein	1 g
Sale / Salt	0,04 g

Gluten Free

Dairy Free

Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

CANDITI LIMONE

Ingredienti: scorza di limone, sciroppo di glucosio, zucchero, **anidride solforosa** come residuo incalcolabile.

Ingredients: lemon peel, glucose syrup, sugar, **sulphur dioxide** as uncalculable residue.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	565 Kcal / 2350 kJ
Grassi totali / Total fat	37,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	3,8 g
Carboidrati / Carbohydrates	42,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	40 g
Proteine / Protein	11 g
Sale / Salt	0,34 g

Allergeni: anidride solforosa. / **Allergens:** sulphur dioxide.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

CANDITI ARANCIA

Ingredienti: scorza di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero, **anidride solforosa** come residuo incalcolabile.

Ingredients: orange peel, glucose syrup, sugar, **sulphur dioxide** as uncalculable residue.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	565 Kcal / 2350 kJ
Grassi totali / Total fat	37,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	3,8 g
Carboidrati / Carbohydrates	42,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	40 g
Proteine / Protein	11 g
Sale / Salt	0,34 g

Allergeni: anidride solforosa. / **Allergens:** sulphur dioxide.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

CRUMBLE

Crumble

Fondo per semifreddi

Semifreddo base

Su sbriciolate e crostate

Crumbles and tar pieces

Come variegatura

As variegation

Sopra o come strato intermedio del gelato

As a topping for ice cream or as an ice cream layer

CRUMBLE NOCCIOLA e CIOCCOLATO

Ingredienti: Nocciola (60%), cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322, vaniglia), zucchero, miele, olio di semi di girasole, emulsionante: lecitina di girasole, aroma vaniglia.

Ingredients: Hazelnut (60%), dark chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: E322, vanilla), sugar, honey, sunflower seed oil, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla flavoring.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	560 Kcal / 2343 kJ
Grassi totali / Total fat	44,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	5,7 g
Carboidrati / Carbohydrates	28,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,0 g
Fibre / Fiber	5,8 g
Proteine / Protein	11 g
Sale / Salt	0,002 g

Allergeni: nocciola, latte. / **Allergens:** hazelnut, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

CRUMBLE MANDORLATO AGRUMI

Ingredienti: Mandorla (60%), zucchero, miele, agrumi 15% (scorza di arancio, scorza di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio), olio di semi di girasole, emulsionante: lecitina di girasole, aroma vaniglia.

Ingredients: Almond (60%), sugar, honey, citrus fruits 15% (orange peel, lemon peel, glucose-fructose syrup), sunflower seed oil, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla flavouring.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	561 Kcal / 2353 kJ
Grassi totali / Total fat	40 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	5 g
Carboidrati / Carbohydrates	39 g
di cui zuccheri / of which sugars	25 g
Fibre / Fiber	9,3 g
Proteine / Protein	14 g
Sale / Salt	0,006 g

Allergeni: mandorla, latte. / **Allergens:** almond, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

CRUMBLE COCCO e MARACUIA

Ingredienti: Cocco 35%, mango 25%, zucchero,polpa di maracuja, sciroppo di glucosio,acido citrico, miele, olio di semi di girasole, emulsionante: lecitina di girasole, aroma vaniglia.

Ingredients: Coconut 35%, mango 25%, sugar, passion fruit pulp, glucose syrup, citric acid, honey, sunflower seed oil, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla flavoring.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	561 Kcal / 2353 kJ
Grassi totali / Total fat	40 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	5 g
Carboidrati / Carbohydrates	39 g
di cui zuccheri / of which sugars	25 g
Fibre / Fiber	9,3 g
Proteine / Protein	14 g
Sale / Salt	0,006 g

Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

CRUMBLE CARAMELLO SALATO

Ingredienti: Arachidi (60%), caramello salato (zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** magro in polvere, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, **burro** vaccino anidro, zucchero caramellizzato, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturali, sale (0,1%), colorante estratto di paprika) zucchero, miele, olio di semi di girasole, aroma vaniglia.

Ingredients: Peanuts (60%), salted caramel (sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), skimmed **milk** powder, whole **milk** powder, **whey** powder, anhydrous cow's **butter**, caramelized sugar, emulsifier: soy lecithin, natural flavoring, salt (0.1%), coloring: paprika extract), sugar, honey, sunflower oil, vanilla flavoring.

Gluten Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	560 Kcal / 2343 kJ
Grassi totali / Total fat	44,7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	5,7 g
Carboidrati / Carbohydrates	28,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	26,0 g
Fibre / Fiber	5,8 g
Proteine / Protein	11 g
Sale / Salt	0,002 g

Allergeni: pistacchio, latte. / **Allergens:** pistachio, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

CRUMBLE MANDORLA

Ingredienti: Mandorla (60%), zucchero, sciroppo di glucosio, olio di semi di girasole, miele, emulsionante: lecitina di girasole, aroma di vaniglia.

Ingredients: Almond (60%), sugar, glucose syrup, sunflower oil, honey, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla flavor.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	536 Kcal / 2137 kJ
Grassi totali / Total fat	36,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	1,8 g
Carboidrati / Carbohydrates	46 g
di cui zuccheri / of which sugars	22,5 g
Fibre / Fiber	10,7 g
Proteine / Protein	9,7 g
Sale / Salt	0,004 g

Allergeni: mandorla. / **Allergens:** almond.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

CRUMBLE PISTACCHIO

Ingredienti: Pistacchio (60%), zucchero, sciroppo di glucosio, olio di semi di girasole, miele, emulsionante: lecitina di girasole, aroma di vaniglia.

Ingredients: Pistachio (60%), sugar, glucose syrup, sunflower oil, honey, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla flavor.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	583 Kcal / 2414 kJ
Grassi totali / Total fat	46,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	4,7 g
Carboidrati / Carbohydrates	25,2 g
di cui zuccheri / of which sugars	23,2 g
Fibre / Fiber	6,5 g
Proteine / Protein	11,7 g
Sale / Salt	0,04 g

Allergeni: pistacchio. / **Allergens:** pistachio.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

CRUMBLE FRUTTI ROSSI

Ingredienti: Mandorla 40%, zucchero, miele, frutti rossi disidratati 15% (mirtillo, lampone, fragola), purea frutti rossi (ribes nero, fragole, more, mirtillo nero, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico E330, conservante: potassio sorbato E202), olio di semi di girasole, emulsionante: lecitina di girasole, aroma vaniglia.

Ingredients: Almond 40%, sugar, honey, dehydrated red fruits 15% (blueberry, raspberry, strawberry), red fruit puree (blackcurrant, strawberry, blackberry, blueberry, glucose-fructose syrup, sucrose, acidifier: citric acid E330, preservative: potassium sorbate E202), sunflower seed oil, emulsifier: sunflower lecithin, vanilla flavoring.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	560 Kcal / 2353 kJ
Grassi totali / Total fat	40 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	5 g
Carboidrati / Carbohydrates	39 g
di cui zuccheri / of which sugars	25 g
Fibre / Fiber	3 g
Proteine / Protein	14 g
Sale / Salt	0,15 g

Allergeni: mandorla. / **Allergens:** almond.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 12 mesi. / **Minimum shelf life:** 12 months.

CREMA
Cream

CREMA di PISTACCHIO 30%

Ingredienti: Pistacchio (30%), zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Ingredients: Pistachio (30%), sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavoring (vanillin).

Gluten Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	547 Kcal / 2274 kJ
Grassi totali / Total fat	38,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	13,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	40,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3,8 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,11 g

Allergeni: pistacchio, latte. / **Allergens:** pistachio, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

CREMA di PISTACCHIO 15%

Ingredienti: Pistacchio (15%), zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Ingredients: Pistachio (15%), sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavoring (vanillin).

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	547 Kcal / 2274 kJ
Grassi totali / Total fat	38,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	13,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	40,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3,8 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,11 g

Gluten Free

Allergeni: pistacchio, latte. / **Allergens:** pistachio, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

CREMA di MANDORLA

Ingredienti: Mandorla (30%), zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Ingredients: Almond (30%), sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavoring (vanillin).

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	610 Kcal / 2532 kJ
Grassi totali / Total fat	46 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	14 g
Carboidrati / Carbohydrates	41 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,15 g

Gluten Free

Allergeni: mandorla, latte. / **Allergens:** almond, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

CREMA di NOCCIOLA

Ingredienti: Nocciola (30%), zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Ingredients: Hazelnut (30%), sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavoring (vanillin).

Gluten Free

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	610 Kcal / 2532 kJ
Grassi totali / Total fat	46 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	14 g
Carboidrati / Carbohydrates	41 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,15 g

Allergeni: nocciola, latte. / **Allergens:** hazelnut, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

CREMA GIANDUIA

Ingredienti: Nocciola (30%), zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), cacao amaro (10%), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma (vanillina).

Ingredients: Hazelnut (30%), sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), bitter cocoa (10%), skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: **soy** lecithin, flavoring (vanillin).

Gluten Free

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	610 Kcal / 2532 kJ
Grassi totali / Total fat	46 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	14 g
Carboidrati / Carbohydrates	41 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3,8 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,15 g

Allergeni: nocciola, latte, soia. / **Allergens:** nocciola, milk, soy.
Cross-contamination: altra frutta secca, soia, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, soy, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

CREMA al CARAMELLO SALATO

Ingredienti: zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** magro in polvere, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, **lattosio**, burro vaccino anidro, zucchero caramellizzato, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale, sale (0,1%), colorante estratto di paprika.

Ingredients: sugar, sunflower oil, vegetable fats (palm), skimmed **milk** powder, whole **milk** powder, **whey** powder, lactose, anhydrous cow's butter, caramelised sugar, emulsifier: **soy** lecithin, natural flavourings, salt (0,1%), paprika extract colourant.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	610 Kcal / 2532 kJ
Grassi totali / Total fat	46 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	14 g
Carboidrati / Carbohydrates	41 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,15 g

Gluten Free

Allergeni: soia, latte. / **Allergens:** soy, milk.
Cross-contamination: frutta secca. / **Cross-contamination:** nuts.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

CREMA di PISTACCHIO DUBAI

Ingredienti: Pistacchio (20%), zucchero, pasta kataifi (10%) (farina di **frumento**, amido di mais, acqua, sale, lecitina di **soia**), olio di girasole, grassi vegetali (palma), burro, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Ingredients: Pistachio (20%), sugar, kataifi paste (10%) (**wheat** flour, corn starch, water, salt, **soy** lecithin), sunflower oil, vegetable fat (palm), butter, skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavouring (vanillin).

Valori nutrizionali medi per 100 g **Average nutritional values per 100 g**	
Valore energetico / Energy	547 Kcal / 2274 kJ
Grassi totali / Total fat	38,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	13,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	40,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3,8 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,11 g

Allergeni: pistacchio, latte. / **Allergens:** pistachio, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

CREMA di PISTACCHIO
SENZA LATTOSIO

Ingredienti: Pistacchio (40%), zucchero, olio di semi di girasole, sale.

Ingredients: Pistachio (40%), sugar, sunflower oil, salt.

Gluten Free

Dairy Free

Valori nutrizionali medi per 100 g **Average nutritional values per 100 g**	
Valore energetico / Energy	547 Kcal / 2274 kJ
Grassi totali / Total fat	38,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	13,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	40,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3,8 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,11 g

Allergeni: pistacchio. / **Allergens:** pistachio.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

VARIEGATURA
Topping

VARIEGATURA PISTACCHIO 30%

Ingredienti: Pistacchio (30%), zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Ingredients: Pistachio (30%), sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavoring (vanillin).

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	547 Kcal / 2274 kJ
Grassi totali / Total fat	38,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	13,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	40,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3,8 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,11 g

Gluten Free

Allergeni: pistacchio, latte. / **Allergens:** pistachio, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

VARIEGATURA PISTACCHIO 15%

Ingredienti: Pistacchio (15%), zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Ingredients: Pistachio (15%), sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavoring (vanillin).

Gluten Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	547 Kcal / 2274 kJ
Grassi totali / Total fat	38,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	13,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	40,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3,8 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,11 g

Allergeni: pistacchio, latte. / **Allergens:** pistachio, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

VARIEGATURA MANDORLA

Ingredienti: Mandorla (30%), zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Ingredients: Almond (30%), sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavoring (vanillin).

Gluten Free

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	610 Kcal / 2532 kJ
Grassi totali / Total fat	46 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	14 g
Carboidrati / Carbohydrates	41 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,15 g

Allergeni: mandorla, latte. / **Allergens:** almond, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

VARIEGATURA NOCCIOLA

Ingredienti: Nocciola (30%), zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Ingredients: Hazelnut (30%), sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavoring (vanillin).

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	610 Kcal / 2532 kJ
Grassi totali / Total fat	46 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	14 g
Carboidrati / Carbohydrates	41 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,15 g

Gluten Free

Allergeni: nocciola, latte. / **Allergens:** hazelnut, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

VARIEGATURA GIANDUIA

Ingredienti: Nocciola (30%), zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), cacao amaro (10%), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma (vanillina).

Ingredients: Hazelnut (30%), sugar, sunflower oil, vegetable fat (palm), bitter cocoa (10%), skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: **soy** lecithin, flavoring (vanillin).

Valori nutrizionali medi per 100 g **Average nutritional values per 100 g**	
Valore energetico / Energy	610 Kcal / 2532 kJ
Grassi totali / Total fat	46 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	14 g
Carboidrati / Carbohydrates	41 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3,8 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,15 g

Gluten Free

Allergeni: nocciola, latte, soia. / **Allergens:** nocciola, milk, soy.
Cross-contamination: altra frutta secca, soia, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, soy, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

VARIEGATURA CARAMELLO SALATO

Ingredienti: zucchero, olio di girasole, grassi vegetali (palma), **latte** magro in polvere, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, **lattosio**, burro vaccino anidro, zucchero caramellizzato, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale, sale (0,1%), colorante estratto di paprika.

Ingredients: sugar, sunflower oil, vegetable fats (palm), skimmed **milk** powder, whole **milk** powder, **whey** powder, lactose, anhydrous cow's butter, caramelised sugar, emulsifier: **soy** lecithin, natural flavourings, salt (0,1%), paprika extract colourant.

Gluten Free

Valori nutrizionali medi per 100 g **Average nutritional values per 100 g**	
Valore energetico / Energy	610 Kcal / 2532 kJ
Grassi totali / Total fat	46 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	14 g
Carboidrati / Carbohydrates	41 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3 g
Proteine / Protein	6,4 g
Sale / Salt	0,15 g

Allergeni: soia, latte. / **Allergens:** soy, milk.
Cross-contamination: frutta secca. / **Cross-contamination:** nuts.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

VARIEGATURA PISTACCHIO DUBAI

Ingredienti: Pistacchio (20%), zucchero, pasta kataifi (10%) (farina di **frumento**, amido di mais, acqua, sale, lecitina di **soia**), olio di girasole, grassi vegetali (palma), burro, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Ingredients: Pistachio (20%), sugar, kataifi paste (10%) (**wheat** flour, corn starch, water, salt, **soy** lecithin), sunflower oil, vegetable fat (palm), butter, skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: sunflower lecithin, flavouring (vanillin).

Valori nutrizionali medi per 100 g **Average nutritional values per 100 g**	
Valore energetico / Energy	547 Kcal / 2274 kJ
Grassi totali / Total fat	38,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	13,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	40,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3,8 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,11 g

Allergeni: pistacchio, latte. / **Allergens:** pistachio, milk.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

VARIEGATURA PISTACCHIO
SENZA LATTOSIO

Ingredienti: Pistacchio (40%), zucchero, olio di semi di girasole, sale.

Ingredients: Pistachio (40%), sugar, sunflower oil, salt.

Valori nutrizionali medi per 100 g **Average nutritional values per 100 g**	
Valore energetico / Energy	547 Kcal / 2274 kJ
Grassi totali / Total fat	38,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	13,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	40,6 g
di cui zuccheri / of which sugars	39,6 g
Fibre / Fiber	3,8 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,11 g

Gluten Free

Dairy Free

Allergeni: pistacchio. / **Allergens:** pistachio.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Caratteristiche chimico-fisiche: Trattasi di prodotto spalmabile con caratteristiche reologiche assimilabile a quello dei fluidi plastici (circa 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50. / **Chemical-physical characteristics:** This is a spreadable product with rheological characteristics similar to those of plastic fluids (approximately 13.8x10-3 poiseulle). Aw < 0.50.

PESTO

Pesto

PESTO di PISTACCHIO

Ingredienti: Pistacchio (60%), olio di semi di girasole, fibra vegetale, pepe, noce moscata.

Ingredients: Pistachio (60 %), sunflower oil, salt, vegetable fiber, pepper, nutmeg.

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	748 Kcal / 3089 kJ
Grassi totali / Total fat	76 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	7,8 g
Carboidrati / Carbohydrates	4,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Fibre / Fiber	4,5 g
Proteine / Protein	9,3 g
Sale / Salt	0,65 g

Allergeni: pistacchio. / **Allergens:** pistachio.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

PESTO PISTACCHIO e POMODORINO

Ingredienti: Pomodorino (35%), **Pistacchio** (25%), olio di semi di girasole, sale, fibra alimentare, pepe, noce moscata.

Ingredients: Cherry tomatoes (35%), **Pistachio** (25%), sunflower oil, salt, dietary fiber, pepper, nutmeg.

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Valore energetico / Energy	587 Kcal / 2423 kJ
Grassi totali / Total fat	54,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	5,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	13,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	12,2 g
Fibre / Fiber	10 g
Proteine / Protein	5,8 g
Sale / Salt	0,8 g

Allergeni: pistacchio. / **Allergens:** pistachio.
Cross-contamination: altra frutta secca, uova. / **Cross-contamination:** other nuts, eggs.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

PESTO PISTACCHIO e TARTUFO

Ingredienti: funghi misti coltivati (30%) (pleurotus ostreatus 60%, agaricus bisporus 30%, lentinus edodes 10%), olio EVO, farina di **Pistacchio** (25%), funghi porcini spontanei 10% (boletus edulis e relativo gruppo), granella di **Pistacchio** 5%, Tartufo estivo 1% (tuber aestivum Vitt.), sale, fibra alimentare, pepe, noce moscata.

Ingredients: mixed cultivated mushrooms (30%) (pleurotus ostreatus 60%, agaricus bisporus 30%, lentinus edodes 10%), EVO oil, **Pistachio** flour (25%), spontaneous porcini mushrooms 10% (boletus edulis and related group), grains of **Pistachio** 5%, summer truffle 1% (tuber aestivum Vitt.), salt, dietary fibre, pepper, nutmeg.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	748 Kcal / 3089 kJ
Grassi totali / Total fat	76 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	7,8 g
Carboidrati / Carbohydrates	4,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Fibre / Fiber	4,5 g
Proteine / Protein	9,3 g
Sale / Salt	0,65 g

Allergeni: pistacchio. / **Allergens:** pistachio.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

PESTO PISTACCHIO e TONNO

Ingredienti: Pistacchio (30%), tonno (30%), olio EVO, cipolla, sale, pepe, noce moscata.

Ingredients: Pistachio (30%), tuna (30%), EVO oil, onion, salt, pepper, nutmeg.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	748 Kcal / 3089 kJ
Grassi totali / Total fat	76 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	7,8 g
Carboidrati / Carbohydrates	4,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Fibre / Fiber	4,5 g
Proteine / Protein	9,3 g
Sale / Salt	0,65 g

Allergeni: pistacchio. / **Allergens:** pistachio.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

PESTO NOCCIOLA

Ingredienti: Nocciola (60%), olio di semi di girasole, sale, fibra alimentare, pepe, noce moscata.

Ingredients: Hazelnut (60%), sunflower oil, salt, dietary fiber, pepper, nutmeg.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	681 Kcal / 2806 kJ
Grassi totali / Total fat	66,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	6,6 g
Carboidrati / Carbohydrates	8 g
di cui zuccheri / of which sugars	6 g
Fibre / Fiber	8 g
Proteine / Protein	7,7 g
Sale / Salt	0,47 g

Allergeni: nocciola. / **Allergens:** hazelnut.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

PESTO MANDORLA

Ingredienti: Mandorla (60%), olio di semi di girasole, sale, fibra alimentare, pepe, noce moscata.

Ingredients: Almond (60 %), sunflower oil, salt, dietary fiber, pepper, nutmeg.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	749 Kcal / 3089 kJ
Grassi totali / Total fat	74,8 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	5,6 g
Carboidrati / Carbohydrates	4,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,0 g
Fibre / Fiber	2,4 g
Proteine / Protein	12,9 g
Sale / Salt	0,98 g

Allergeni: mandorla. / **Allergens:** almond.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Salsa Agrodolce al Pistacchio

Ingredienti: Pistacchio (60%), zucchero, aceto di mele, margarina (oli e grassi vegetali (palma, girasole, cocco), acqua, emulsionanti (E475, E471), sale, correttore di acidità E330, colorante beta carotene), cipolla, sale, pepe, noce moscata.

Ingredients: Pistachio (60%), sugar, apple cider vinegar, margarine (vegetable oils and fats (palm, sunflower, coconut), water, emulsifiers (E475, E471), salt, acidity regulator E330, beta-carotene coloring), onion, salt, pepper, nutmeg.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values per 100 g

Valore energetico / Energy	748 Kcal / 3089 kJ
Grassi totali / Total fat	76 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	7,8 g
Carboidrati / Carbohydrates	4,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Fibre / Fiber	4,5 g
Proteine / Protein	9,3 g
Sale / Salt	0,65 g

Gluten Free

Dairy Free

Allergeni: pistacchio. / **Allergens:** pistachio.
Cross-contamination: altra frutta secca. / **Cross-contamination:** other nuts.
Termine minimo di conservazione: 18 mesi. / **Minimum shelf life:** 18 months.

Packaging e Pallettizzazione

Europallet 80x120

Secchiello Bucket	Pezzi per confezione Pieces per pack	Confezioni per strato Packs per layer	Strati per pallet Layers per pellet	Pezzi per pallet Pieces per pellet	Cartoni per pallet Boxes per pellet	Peso lordo pallet Gross weight per pallet
1 Kg	9	6	12	648	72	675
3 Kg	2	12	9	216	108	675
10 Kg	1	11	5	55	-	600
20 Kg	1	11	3	33	-	700

Busta Bag	Pezzi per confezione Pieces per pack	Confezioni per strato Packs per layer	Strati per pallet Layers per pellet	Pezzi per pallet Pieces per pellet	Cartoni per pallet Boxes per pellet	Peso lordo pallet Gross weight per pallet
0,500 Kg	12	6	12	864	72	450
1 Kg	8	6	12	576	72	590
5 Kg	2	6	12	144	72	750

Latta Tin	Pezzi per confezione Pieces per pack	Confezioni per strato Packs per layer	Strati per pallet Layers per pellet	Pezzi per pallet Pieces per pellet	Cartoni per pallet Boxes per pellet	Peso lordo pallet Gross weight per pallet
3 Kg	2	12	9	216	108	675

Topping Topping	Pezzi per confezione Pieces per pack	Confezioni per strato Packs per layer	Strati per pallet Layers per pellet	Pezzi per pallet Pieces per pellet	Cartoni per pallet Boxes per pellet	Peso lordo pallet Gross weight per pallet
0,900 Kg	12	13	6	936	72	850

Vaschetta Bucket	Pezzi per confezione Pieces per pack	Confezioni per strato Packs per layer	Strati per pallet Layers per pellet	Pezzi per pallet Pieces per pellet	Cartoni per pallet Boxes per pellet	Peso lordo pallet Gross weight per pallet
2 Kg	4	6	12	288	72	676

Esecuzione (UE) N. 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

I prodotti sono **OGM Free**.

Garanzie sulla qualità:
Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2) ≤ 10 µg/Kg
Ocratossina A ≤ 10 µg/Kg

BUSTA
Bag

SECCHIELLO
Bucket

LATTA
Tin

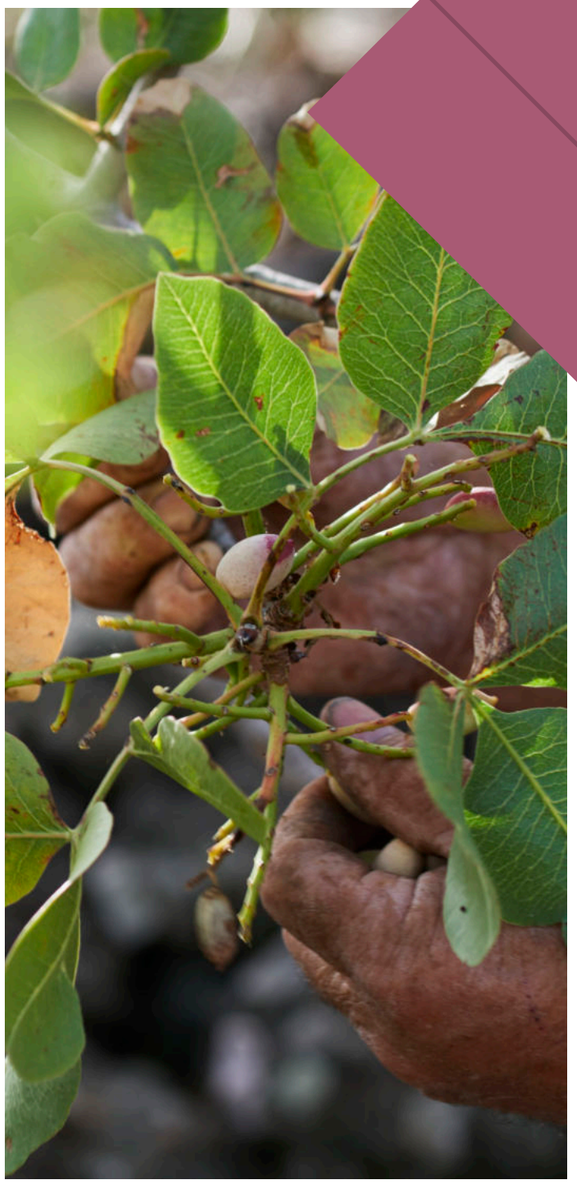
TOPPING
Topping

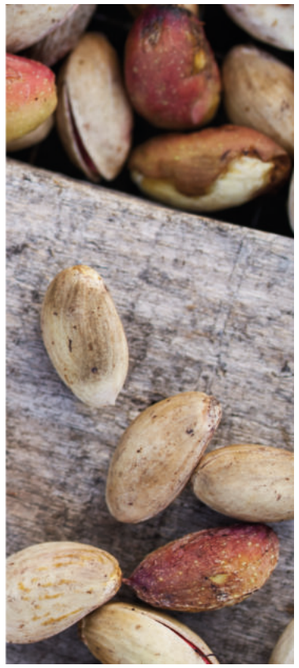
VASCHETTA
Bucket

ISO 22000

FDA

KOREA FTA





Via S. Caboto, 1 - Bronte (CT) 95034

+39 095 772 45 49

info@idolcisaporidelletna.it
idolcisaporidelletna.it