

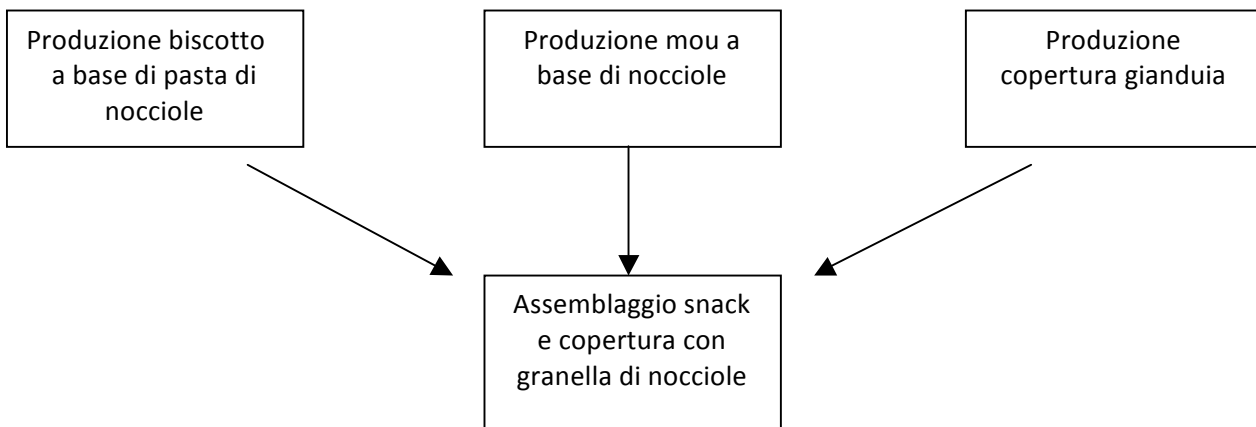
“PACCY”



Categoria merceologica: Snack a base di nocciole italiane IGP

Ingredienti: Uova, zucchero di canna, nocciole, pasta di nocciole, farina di grano tenero, cacao in polvere, cioccolato fondente, lievito (bicarbonato di sodio), sale.

Descrizione Prodotto e processo produttivo: Il processo produttivo dello snack a base di nocciole, denominato “PACCY”, è così schematizzato.



Lo snack Paccy prevede una linea produttiva semplice e di veloce realizzazione, sia a livello artigianale ma soprattutto industriale, suddivisa in tre fasi:

FASE 1 – Produzione biscotto a base di nocciola

Procedimento: montaggio delle uova con lo zucchero di canna, con l’aggiunta della farina, lievito e sale. Aggiunta della pasta di nocciole. Una volta amalgamato il tutto e steso su una placca da forno si procede a cottura per 8 minuti ad una temperatura di 170°C.

FASE 2 – Produzione mou di nocciole

Procedimento: sciogliere lo zucchero di canna fino ad ottenere il caramello. Una volta ottenuto il caramello aggiungere la pasta di nocciole, il sale e la granella di nocciole.

FASE 3 – Produzione copertura di gianduia



Procedimento: sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e aggiungere la pasta di nocciole

ASSEMBLAGGIO DELLO SNACK

La fase di assemblaggio prevede la distribuzione del mou di nocciole sopra il biscotto fino a giungere ad uno spessore di 4 mm e successivamente il ripiegamento del biscotto su se stesso. Dopo ciò si taglia a pezzi della misura desiderata e ogni pezzo viene ricoperto con cioccolata gianduia e decorato con granella di nocciole.

Il processo produttivo prevede l'uso di alimenti naturali lavorati a crudo, senza l'aggiunta di aromi particolari. L'uso del prodotto italiano (nocciole italiane IGP) assicura uno standard elevato di qualità alimentare garantendo al consumatore un livello apprezzabile di sicurezza ed una buona qualità organolettica. Le nocciole non prevedono la tostatura, perciò tutta la lavorazione avviene a freddo per garantire il totale mantenimento delle proprietà nutraceutiche contenute nella nocciola (catechine, epicatechine).

ETICHETTA

Ingredienti: Uova (da agricoltura biologica), zucchero di canna, nocciole Italiane del Piemonte IGP, pasta di nocciole (min 40%), farina di grano tenero (da agricoltura biologica), cacao in polvere, cioccolato fondente (min 70%), lievito, (bicarbonato di sodio), sale. Contiene allergeni: nocciola e uova		
Informazioni nutrizionali	per 100 g di prodotto	per porzione (37 g)
kjoule	2010	744
kcal	478	177
Proteine	9,7	3,6
Animali	2,7	1,0
Vegetali	7,0	2,6
Lipidi	34,3	12,7
Saturi	6,2	2,3
Monoinsaturi	17,5	6,5
Polinsaturi	2,4	0,9
Carboidrati	34,9	12,9
Semplici	29,1	10,8
Complessi	5,2	1,9
Fibra	4,8	1,8
Indice di Aterogenicità (AI)	0,20	0,20
Indice di Trombogenicità (TI)	0,58	0,58
Indice di Qualità Lipidica (CSI)	10,8	4,01
Peso netto: 37 g		
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: gg/mm (1 mese dalla data di produzione) Conservare in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura non superiore di 25°C.		
 		
La presente etichetta è conforme al Reg. CE 1169/2011		

Di seguito è riportata la Composizione bromatologica della ricetta i dati si riferiscono all' impasto che occorre per preparare 30 snack.

Campo	u.m.	Totale
Calorie	kcal	5337,43
Kjoule	kJ	22342,48
Protidi	g	108,28
Glucidi	g	387,80
Lipidi	g	383,34
Protidi animali	g	77,48
Protidi vegetali	g	70,76

Saturi	g	27,99
Insaturi	g	195,12
Monoinsaturi	g	323,78
Glucidi semplici	g	58,29
Glucidi complessi	g	980,00
Colesterolo	mg	2,75
Tiamina	mg	1,18
Riboflavina	mg	15,00
Niacina	mg	1,92
Acido pantotenico	mg	3,10
Piridossina	mg	483,00
Acido folico	mcg	3,26
Cianocobalamina	mcg	19,47
Acido ascorbico	mg	222,12
Biotina	mcg	680,40
Retinolo	mcg	4,08
Calciferolo	mcg	73,23
Tocoferolo	mg	139,80
Menadione	mcg	449,40
Sodio	mg	3469,80
Potassio	mg	41,41
Ferro	mg	1018,60
Calcio	mg	2548,00
Fosforo	mg	8,11
Rame	mg	1119,40
Magnesio	mg	26,39
Manganese	mg	14,92
Zinco	mg	23,93
Selenio	mcg	113,00
Cromo	mcg	1334,80
Nichel	mg	34,05
Iodio	mcg	539,40
Cloro	mg	0,34
Fluoro	mg	3,03
Calcio/fosforo	mg	146,87
Acqua	g	0,00
Acido urico	mg	5,00
Acido citrico	mg	160,00
Acido tartarico	mg	1095,30
Purine	mg	55,13
Fibra alimentare	g	0,59
Fibra solubile	g	0,99
Fibra insolubile	g	5337,43

Campo	u.m.	Totale
Glucosio	g	0,53
Fruttosio	g	0,01
Saccarosio	g	297,18
Amido	g	50,19
Lisina	mg	3877,30
Istidina	mg	2140,80
Arginina	mg	11394,30
Acido aspartico	mg	9791,60
Treonina	mg	3971,00
Serina	mg	4612,50
Acido glutamico	mg	19546,50
Prolina	mg	4094,00
Glicina	mg	3454,80
Alanina	mg	4042,10
Cistina	mg	2138,70
Valina	mg	5134,70
Metionina	mg	1871,10
Isoleucina	mg	4022,30
Leucina	mg	6977,70
Tirosina	mg	3130,80
Fenilalanina	mg	4463,70
Triptofano	mg	1108,90
Miristico	g	3,52
Palmitico	g	33,03
Stearico	g	29,47
Arachidico	g	1,05
Beenico	g	0,12
Palmitoleico	g	1,33
Oleico	g	201,11
Eicosanoico	g	0,13
Erucico	g	0,00
Linoleico	g	27,80
Linolenico	g	0,71
Arachidonico	g	1,14
Eicosapentaenoico	g	0,00
Docosenoico	g	0,07
AI		0,20
TI		0,58
PRAL		32,87
CSI		120,47