

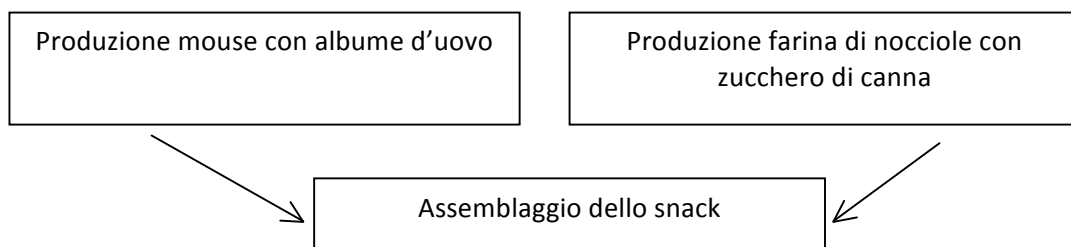
SCHEDA TECNICA – DOLCE “AMARETTI DI NOCCIOLE”



Categoria merceologica: Snack a base di nocciole italiane IGP

Ingredienti: Uova, zucchero di canna, nocciole

Procedimento generale: Montaggio delle uova. Triturazione delle nocciole con zucchero di canna. Unire il tutto e cuocere il forno per 10 min.



La produzione degli amaretti a base di nocciole prevedono la loro realizzazione attraverso 3 fasi di lavorazione:

FASE 1 – Produzione mouse con albumi.

Procedimento: Montare a neve 3 albumi d’uovo sino ad ottenere un composto solido e soffice.

FASE 2 – Lavorazione nocciole.

Procedimento: Triturare le nocciole con lo zucchero di canna, sino ad ottenere una polvere quasi impalpabile.

FASE 3 – Assemblaggio dello snack

Procedimento: Unire il tutto sino ad ottenere un composto uniforme e porre nelle rispettive formine. Cuocere in forno per dieci minuti circa.

ETICHETTA Ingredienti: Uova (da agricoltura biologica), zucchero di canna, nocciole Italiane del Piemonte IGP.

Contiene allergeni: nocciola e uova

Informazioni nutrizionali	per 661 g di prodotto	per porzione (88,2 g)
kjoule	12246,39	1632,852
kcal	2925,56	390,074
Proteine	261,80	34,907
Animali	11,88	1,584
Vegetali	41,40	5,52
Lipidi	192,30	25,64
Saturi	12,48	1,664
Monoinsaturi	15,60	2,08
Polinsaturi	109,86	14,648
Carboidrati	261,80	34,907
Semplici	255,80	34,107
Complessi	5,40	0,72
Fibra	24,30	3,24
Indice di Aterogenicità (AI)	0,12	
Indice di Trombogenicità (TI)	0,19	
Indice di Qualità Lipidica (CSI)	12,60	
Peso netto: 88,2 g/pz		

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 7,5 porzioni.

Ogni porzione contiene 40 g di nocciole.