



*Casa Bertini srls*

Corso Mazzini,92- 87100 Cosenza tel. (+39) 0984-28803 P.I. 03590700781  
e-mail [informazioni@casabertini.com](mailto:informazioni@casabertini.com) [www.casabertininternational.com](http://www.casabertininternational.com)

## CREMOTTI DI MARRONI

**Denominazione del prodotto:**

CREMOTTI DI MARRONI

**Denominazione di vendita:**

Frutta candita ricoperta con cioccolato:

**Prodotto e confezionato da:**

Casa Bertini srls - Via F. Principe N. 21/ 25 - 87100 Cosenza - ITALIA

**Descrizione del prodotto:**

Pasta di Marroni canditi, amalgamata con liquore e ricoperta con cioccolato extra fondente.

**Destinazione**

Il prodotto può essere destinato a tutti i consumatori senza particolari problemi, con esclusione di determinate patologie (diabete).

**Ingredienti:**

Marroni (75%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, aroma naturale di vaniglia. Aroma Lacrime D'oro 70% VOL. la cui composizione: alcool, acqua demineralizzata aromi naturali, E102 tartrazina.

Nella ricopertura (25 %): massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. (Cacao min. 61%).

Titolo Alcolimetrico Volumico 0,02 %.

**Composizione e caratteristiche materie prime:**

Il prodotto è composto da Marroni canditi tritati e dal liquore " Aroma Lacrime D'oro", cioccolato nella copertura. Le materie prime arrivano dall'Italia ad eccezione del cioccolato di provenienza belga.

Vengono periodicamente controllate secondo il nostro piano HACCP.

**Descrizione processo produttivo:**

La preparazione dei Cremotti di Marroni avviene con passaggi semi- automatici. La pasta di marroni candita viene amalgamata con il liquore in una impastatrice di acciaio Inox. Successivamente inserita in una tramoglia che la taglia in quadrati piccoli i quali cadono direttamente su un nastro trasportatore (rete in acciaio Inox) che li fa avanzare sino a giungere sotto una cascata di cioccolato liquido (extra fondente) che ricopre il prodotto . Avanzando ancora passano in un tunnel frigorifero. All'uscita i Cremotti di Marroni, oramai freddi, vengono confezionati manualmente in una vaschetta alimentare, pesati e sigillati con un PVC alimentare che ne mantiene inalterata la fragranza, infine la vaschetta viene inserita nell'apposito astuccio.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Aspetto**

I Cremotti di Marroni si presentano di forma quadrata con copertura di cioccolato.

**Colore**

Marrone, colore tipico del cioccolato extra fondente.

**Odore**

Delicato, il tipico odore delle castagne mescolato al liquore e al cioccolato extra fondente.

**Sapore**

Al gusto di castagne e di cioccolato extra fondente.

**Consistenza**

solida esternamente per la presenza della copertura, delicata e morbida internamente.

**Forma e dimensioni (medie)**

Forma quasi quadrata. Dimensione del cremotto in cm. 2,6 x 2,8 x h. 0,8.

**Composizione nutrizionale Europea / Valori medi per 100 g di prodotto:**

Valore Energetico	Kjoule	1630
Valore Energetico	Kcal	385
Grassi	gr.	10,8
di cui acidi grassi saturi	gr.	6,3
Carboidrati	gr.	67,3
di cui zuccheri	gr	50,7
Fibre	gr.	50,8
Proteine	gr.	2,3
Sale	gr.	0,03

**Caratteristiche microbiologiche:**

Conta di microrganismi a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	9,0 E+01	UFC/g
Conta di Escherichia Coli	ISO 16649 -2:2001	< 10	UFC/g
B-glucuronidasi positivo			
Conta di Stafilococchi	UNI EN ISO 6888-1:2004	< 10	UFC/g
Coagulasi-positivi			
Ph	ISO 11289:1993	5,67	Unità di pH
Conta di Muffe	ISO 21527-1:2008	<10	UFC/g
Conta di Lieviti	ISO 21527-1:2008	<10	UFC/g
Ricerca di Salmonella spp. (escluso p.9.5.6)	UNI EN ISO 6579-1:2017	assente	in 25 gr

**Unità di misura:**

Confezione mediamente composta da 33/35 pz. (le variazioni dei pz. sono legate allo spessore dei cremotti).

**Modalità e durata della conservazione:**

Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura compresa fra 4 e 18° C. In condizioni normali di temperatura e umidità il prodotto può essere conservato per 12 mesi.

**Lotto di produzione:**

Il lotto di produzione è formato da una L, da 2 numeri e da una lettera.

La L sta per lotto.

I due numeri identificano il giorno di produzione.

La lettera identifica la tipologia del prodotto.

**Caratteristiche del confezionamento:**

Il prodotto viene inserito in una vaschetta in PVC accoppiato metallizzato, avvolta da un film di polipropilene coestruso.

La vaschetta è inserita in un astuccio la cui etichettatura è stampata sul fondo.

L'astuccio è di forma rettangolare le cui dimensioni in cm. sono: 19 x 16 x h. 3,4.

**Idoneità alimentare:**

I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le leggi vigenti in materia in Italia e in UE.

**Imballo:**

Tipo di imballo	cartone
N. pezzi per cartone	28
Composizione del bancale :	vedi schede tecnico-logistiche