

## FICHA DE PRODUCTO

### Bombón de vainilla con relleno "Choco Bomb" 6x(75ml/53g)

**ICFC**

#### Descripción Producto:

**Bombón de vainilla con relleno "Choco Bomb" 6x(75ml/53g)**



#### Packaging:

AGRUPACIÓN	PACKAGING	CALIDAD	DIMENSIONES
UNIDAD DE VENTA	ENVUELTA	POLIPROPILENO 25 µm (transp)	208 X 166 MM
	PALITO	MADERA DE HAYA	113 X 9,6 X 2 MM
	ESTUCHE	MINIMICRO 380g/m <sup>2</sup>	180 X 148 X 60 MM
UNIDAD LOGISTICA	FILM RETRACTIL	POLIETILENO BAJA DENSIDAD (LDPE) 40µm	434 X 154 X 186 MM

#### Logística:

7	UV/Caja
13	Caja/Capa
9	Capa/Palet
117	UV/Palet

**Altura Palet: 1840 mm**

## FICHA DE PRODUCTO

### Bombón de vainilla con relleno "Choco Bomb" 6x(75ml/53g)

ICFC

#### Denominación Legal:

ES\_ Helado sabor a vainilla con relleno al cacao, recubrimiento al cacao y trocitos de almendra caramelizada. Sin gluten

EN\_ Vanilla flavoured ice cream filled and coated with cocoa compound and caramelised almond pieces. Gluten Free

PT\_ Gelado com sabor baunilha com recheado au cacau, revestimento com cacau e pedaços de amêndoas caramelizada. Sem Glúten

IT\_ Gelato al gusto di vaniglia con ripieno al cacao, copertura al cacao e pezzetti di mandorla caramellata. Senza glutine

FR\_ Glace parfum vanille avec fourrage et enrobage cacaoté avec morceaux d'amandes caramélisées. Sans gluten

Composición del Producto	Peso G	Volumen ml	Extracto Seco %	% Grasa
Helado sabor a vainilla	32.5	55.7	36.8 ± 2	8.8 ± 0.5
Relleno al cacao	6.5	5.8		
Recubrimiento al cacao	13.5	12.1		
Trocitos de almendras caramelizadas	2.6	2.0		

Información Nutricional	Por 100g	Por porción (53g)	*IR
<b>Valor energético</b>	1506 kJ 361 kcal	8798 kJ 192 kcal	10%
<b>Grasas de las cuales: -saturadas</b>	24g	13g	18%
<b>Hidratos de carbono de los cuales: -azúcares</b>	16g	8.4g	42%
<b>Proteínas</b>	34g	18g	7%
	31g	17g	19%
<b>Sal</b>	2.7g	1.4g	3%
	0.11g	0.06g	<1%

## FICHA DE PRODUCTO

### Bombón de vainilla con relleno "Choco Bomb" 6x(75ml/53g)

ICFC

\*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

#### **Lista de Ingredientes:**

ES\_ Recubrimiento al cacao: 24% (grasas y aceites vegetales (coco, palma, girasol en proporción variable), azúcar, cacao desgrasado: 10%, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), **leche** desnatada en polvo reconstituida 22%, agua, relleno al cacao: 11% (azúcar, grasas y aceites vegetales (coco, girasol en proporción variable), **leche** desnatada en polvo, cacao desgrasado: 4%, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), azúcar, grasas vegetales (coco y palma), trocitos de **almendra** caramelizada: 4% (azúcar, **almendra**), **lactosa** y proteínas de la **leche**, jarabe de glucosa, emulgente (E471), estabilizantes (E412, E401), aroma, colorante (carotenos), trazas de **huevo** y otros **frutos de cáscara**.

EN\_ Cocoa compound: 24% (vegetable fats and oils (coconut, palm and sunflower in varying proportion), sugar, fat-reduced cocoa: 10%, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring), reconstituted dried skimmed **milk** 22%, water, cocoa compound: 11% (sugar, vegetable fats and oils (coconut and sunflower in varying proportion), dried skimmed **milk**, fat-reduced cocoa: 4%, emulsifier: **soya** lecithin, natural vanilla flavouring), sugar, vegetable fats (coconut and palm), caramelised **almond** pieces: 4% (sugar, **almonds**), **lactose** and **milk** proteins, glucose syrup, emulsifier (E471), stabilisers (E412, E401), flavouring, colour (carotens), traces of **egg** and other **nuts**.

PT\_ Cobertura com cacau: 24% (gorduras e óleos vegetais (coco, palma, girassol em proporções variáveis), açúcar, cacau magro: 10%, emulsionante: lecitina de **soja**, aroma natural de baunilha), **leite** magro em pó reconstituído 22%, água, recheado au cacau: 11% (açúcar, gorduras e óleos vegetais (coco, girassol em proporções variáveis), **leite** magro em pó, cacau magro: 4%, emulsionante: lecitina de **soja**, aroma natural de baunilha), açúcar, matérias gordas vegetais (coco e palma), pedaços de **amêndoas** caramelizada: 4% (açúcar, **amêndoas**), **lactose** e proteínas do **leite**, xarope de glicose, emulsionante (E471), estabilizadores (E412, E401), aroma, corante (carotenos), vestígios de **ovo** e outros **frutos de casca rija**.

IT\_ Copertura al cacao: 24% (grassi vegetali (cocco, palma e girasole en proporcione variabile), zucchero, cacao magro: 10%, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma naturale di vaniglia), **latte** scremato in polvere ricostituito 22%, acqua, ripieno al cacao: 11% (zucchero, grassi vegetali (cocco e girasole en proporcione variabile), **latte** scremato in polvere, cacao magro: 4%, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), zucchero, grassi vegetali (cocco e palma), pezzetti di **mandorla** caramellata: 4% (zucchero, **mandorle**), **lattosio** e proteine del **latte**,

## FICHA DE PRODUCTO

### Bombón de vainilla con relleno "Choco Bomb" 6x(75ml/53g)

ICFC

sciroppo di glucosio, emulsionante (E471), stabilizzanti (E412, E401), aroma, colorante (carotenici), tracce di **uova** ed altra **frutta a guscio**.

FR\_ Enrobage cacaoté: 24% (graisses végétales (coco, palme et tournesol en proportions variables), sucre, cacao maigre : 10%, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme), **lait** écrémé en poudre reconstitué 22%, eau, fourrage cacaoté: 11% (sucre, graisses végétales (coco et tournesol en proportions variables), **lait** écrémé en poudre, cacao maigre: 4%, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme), sucre, graisses végétales (coco et palme), morceaux d' **amande** caramélisée : 4% (sucre, **amande**), **lactose** et protéines de **lait**, sirop de glucose, émulsifiant (E471), stabilisants (E412, E401), arômes, colorant (caroténoïdes), traces d'**œuf** et d'autres **fruits à coque**.

#### Otros Datos:

Condiciones de Almacenamiento: Temperaturas inferiores a -18°C

Fecha de Caducidad: 24 meses

Número RSI: 28.00001/V

CIF: A-63044242

Codificación fecha consumo preferente: Mes(MM)/Año(AAAA)

Codificación Lote: L-Año(1 dígito)-Mes y día producción(3 dígitos)-Masa(1 dígito)-Línea(1 dígito)