



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

“Pasta spalmabile BIO di nocciola con cacao”. Vasetto da 180 g. Prodotto da agricoltura biologica in accordo al Reg. CE 834/2007.

Produttore:

LAEQua srls – Modica (RG)

2. Ingredienti

Nocciola[°] (75%), zucchero di canna* (14,5%), polvere di cacao*[°](10%), lecitina di girasole[°]

[°] ingredienti da Agricoltura Biologica, * ingredienti da commercio equo e solidale

3. Allergeni

Contiene nocciola, può contenere tracce di frutta a guscio e di sesamo

4. Ente di certificazione per il biologico

ICEA (ISTITUTO CERTIFICAZIONE ETICA E AMBIENTALE) - **COD. IT BIO 006 D2130**

5. OGM

Non contiene organismi geneticamente modificati o loro parti negli ingredienti che lo compongono

6. CLAIMS

Le nocciole sono leggermente tostate, depellicolate, macinate con mulino a biglie senza nessuna altra aggiunta di conservanti né lattosio.

LAEQua Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)

P.I.0173540886 - REA n° RG – 429011

3939467389 – info@laequa.it

Pec: laequa@pec.it



7. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	colore marrone scuro, omogenea, ottima viscosità
Odore	profumo intenso di nocciola e cacao
Sapore	gusto deciso di cacao con una base ben riconoscibile di nocciola

8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Il prodotto è microbiologicamente stabile se conservato integro nelle condizioni sottoindicate, l'olio, se si separa, nonostante la lecitina di girasole, forma una naturale protezione sovrastante la crema che non pregiudica la qualità del prodotto.

9. VALORI NUTRIZIONALI

Indicazioni nutrizionali medie	Per 100g
Energia kcal	559
	2339
kJ	
Grassi g, di cui	32

LAEQUA Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)
P.I.0173540886 - REA n° RG - 429011
3939467389 - info@laequa.it
Pec: laequa@pec.it



acidi grassi saturi, g	15
Carboidrati, g	47
di cui zuccheri, g	34
Fibra, g	6
Proteine, g	8

* La GDA è la quantità giornaliera indicativa di ciascun nutriente basata su una dieta equilibrata di 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'attività fisica, dell'età e del sesso.

10. CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione:

Conservare il prodotto in ambiente fresco ed asciutto. Anche dopo l'apertura non serve conservare in frigorifero.

Shelf life consigliata:

12 mesi dalla data di produzione e confezionamento.
Termine minimo di conservazione indicato come mese/anno.

11. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Materiali di imballo

Imballo primario: vasetti in vetro

LAeQua Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)
P.I.0173540886 - REA n° RG - 429011
3939467389 - info@laequa.it
Pec: laequa@pec.it



Imballo secondario: cartone che contiene 6 vasetti

LAeQua Srls

Sede Legale: Via Occhipinti, 43- 97015 Modica (Rg)
P.I.0173540886 - REA n° RG – 429011
3939467389 – info@laequa.it
Pec: laequa@pec.it