

Savoiairdi / Ladyfingers

Savoiairdi-Löffelbiskuits / Biscuits Savoiairdi

Cod Art:	0 3301 0854	Unità x Ct. / Units per box Einheiten pro Kart. / Unités par carton :	10
Ean Code Art:	8006165401654	Ct. -Strato / Ct. - Layer Kart. - Lage / Cartons par couche:	7
Ean Code Ct:	8006165401651	Ct.- Pall. / Ct.- Pall. Kart. - Palette/ Cartons par palette:	49
Volume-Peso Netto / Size Volumen - Nettogewicht / Volume-Poids net:	500 g	Peso lordo Ct / Box Gross Weight Bruttogewicht Kart. / Poids brut du carton:	3240 g
Peso lordo prodotto / Product gross weight Bruttogewicht Produkt / Poids brut produit:	527 g	Dimensioni Ct / Box dimensions Abmessungen Kart. / Dimensions du carton:	23 cm / 56,5 cm / 30 cm
Dimensioni Prodotto / Product dimensions Abmessungen Produkt / Dimensions du produit:	15,5 cm / 10,5 cm / 25 cm	Volume Ct / Box volume Volumen Kart. / Volume du carton:	0,03898 m3
Codice doganale / H.S. Code Code des douanes / Zollkodex:	19053199	Altezza pallet / Pallet Height Höhe Palette / Hauteur palette:	225 cm

Pesi imballaggi / Weight of packaging / Gewichte Verpackungen / Poids des emballages

Imballaggio primario / Primary packaging / Primärverp- ackung / Emballage primaire	Vetro / Glass / Glas / Verre	0 g	Imballaggio secondario / Secondary packaging / Sekundärverp- ackung / Emballage secondaire	Carta / Paper / Papier / Papier	0 g
	Carta / Paper / Papier / Papier	0g			
	Plastica / Plastic / Kunststoff / Plastique	0 g			
	Alluminio / Aluminium / Aluminium / Aluminium	0 g			
	Banda stagna / Ferrous metal / Weißblech / Fer blanc	0 g			
	Legno / Wood / Holz / Bois	0 g			
	Altri materiali composti / Other composite materials Andere Verbundstoffe / Autres matériaux composites	0 g			
	Altri materiali naturali / Other natural materials Andere natürliche Materialien / Autres matériaux naturels	0 g			

Ingredienti Ingredients Zutaten Ingredients	Biscotti Savoiairdi. Prodotto dolciario da forno. Ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova 26%, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio), sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale. Può contenere soia. Ladyfingers. Baked confectionery product. Ingredients: wheat flour, sugar, eggs 26%, leavening agents (sodium carbonate acid, ammonium carbonate acid), glucose syrup, natural flavourings, salt. May contain soy. Savoiairdi Löffelbiskuits. Süße Backwaren. Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Eier 26%, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat), Glukosesi-rup, natürliche Aromastoffe, Salz. Kann Soja enthalten. Biscuits Savoiairdi. Produit de pâtisserie cuit au four. Ingrédients: farine de froment, sucre, œuf 26%, poudres à lever (carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammo-nium), sirop de glucose, arômes naturels, sel. Peut contenir soja.
--	---

Allergeni / Allergens Allergene / Allergènes	Le sostanze evidenziate in modo distinguibile nella lista ingredienti sono da considerarsi ‘ALLERGENI’ ai sensi del Reg. UE 1169/2011 allegato 2. Substances highlighted in a way which clearly distinguishes them in the list of ingredients are classified as ‘ALLERGENS’ pursuant to Reg. (EU) 1169/2011 annex 2. Die in der Zutatenliste erkennbar hervorgehobenen Stoffe sind als „ALLERGENE“ im Sinne der Verordnung EU 1169/2011 Anhang 2 zu betrachten. Les substances mises en évidence dans la liste des ingrédients sont considérées comme "ALLERGÈNES" selon le Règlement UE 1169/2011 annexe 2.
---	--

Shelf-life Haltbarkeit / Durée de vie	12mesi / months / Monate / mois - Restlaufzeit: 8 Monaten
--	---

Modalità di conservazione Storage conditions Aufbewahrung Conditions de conservation	Conservare in luogo fresco e asciutto. Store in a cool and dry place. An einem kühlen und trockenen Ort. A conserver dans un endroit frais et sec.
---	--



0

Casa Rinaldi TECHNICAL SPECIFICATION

0.3301.0854 Savoiairdi / Ladyfingers / Savoiairdi-Löffelbiskuits / Biscuits Savoiairdi - Rev. 4 del 05/05/2023

Caratteristiche organolettiche / Sensory characteristics / Organoleptische Eigenschaften / Qualités organoleptiques	
Aspetto / Appearance Aussehen / Aspect	Savoiairdi / Ladyfingers / Savoiairdi-Löffelbiskuits / Boudoirs
Odore / Smell Geruch / Odeur	Odore delicato di uovo / Delicate egg fragrance / Delikater Eiergeruch / Odeur délicate d'œufs
Sapore / Taste Geschmack / Goût	Crocanti con sapore di uova e leggermente dolce / Crisp with slightly sweet egg flavour / Knusprig mit leicht süßem Eierschmack / Croustillants au goût d'œufs et légèrement sucrés
Peculiarità / Special characteristics / Peculiarità / Eigentümlichkeiten	

Dichiarazione nutrizionale per 100ml / g Nutrition declaration per 100ml / g Nährwertdeklaration je 100ml / g Déclaration nutritionnelle pour 100ml / g	
Energia / energy /Energie/ énergie	1599 kJ – 378 kcal
Grassi / fat / Fett / matières grasses	3,8 g
- di cui: acidi grassi saturi / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren / dont: acides gras saturés	1,1 g
Carboidrati / carbohydrate / Kohlenhydrate / glucides	77 g
- di cui: zuccheri / of which: sugars / davon: Zucker / dont: sucres	42 g
Proteine / protein / Eiweiß / protéines	8,5 g
Sale / salt / Salz / sel	0,25 g

Processo Produttivo / Flow chart Produktionsprozess/ Processus de production
1 RICEZIONE DI MATERIE PRIME 2 MATERIE PRIME DI INSILAGGIO 3 MISCELAZIONE MATERIE PRIME (AUTOMATICO) 4 DOSAGGIO SULLA TEGLIE 5 AGGIUNTA DI ZUCCHERO SUPERFICIALE 6COTTURA AL FORNO 7 RAFFREDDAMENTO 8 CONFEZIONAMENTO (IN STICK DA 100 G E CONFEZIONE MULTIPLA) 9 PESATURA 10 IMBALLAGGIO ESTERNO DEL CARTONE 11 STOCK SU PALLET 12 MAGAZZINO. 1 - RAW MATERIAL RECEPTION; 2 RAW MATERIALS STORED IN SILOS; 3 - RAW MATERIAL MIXING (AUTOMATIC); 4 - DOSING ONTO BAKING TRAYS; 5 - ADDITION OF SURFACE SUGAR; 6 - BAKING; 7 - COOLING ;8 - PACKAGING (IN STICKS OF 100 G AND MULTIPLE PACK); 9 - WEIGHING ; 10 - WRAPPING OF CARTON; 11 - STACKING ON PALLET; 12 - WAREHOUSE. 1 - EMPFANG DER ROHSTOFFE; 2 ROHSTOFFE AUS SILOS; 3 - AUTOMATISCHES MISCHEN DER ROHSTOFFE; 4 - DOSIERUNG AUF DEN BACKBLECHEN; 5 - AUFSTREUEN VON ZUCKER; 6 - BACKEN IM BACKOFEN; 7 - ABKÜHLUNG ;8 - VERPACKUNG (PACKUNGEN À 100 G UND MEHRFACHPACKUNGEN); 9 - WIEGEN; 10 - ÄUSSERE KARTONVERPACKUNG; 11 - AUFSETZEN AUF PALETTEN; 12 - LAGER. 1 - RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES. 2 - MATIÈRES PREMIÈRES ENSILÉES. 3 - MÉLANGE DES MATIÈRES PREMIÈRES (AUTOMATIQUE). 4 - DOSAGE SUR LES PLAQUES. 5 - AJOUT DE SUCRE SUR LA SURFACE. 6 - CUISSON AU FOUR. 7 - REFROIDISSEMENT. 8 - CONDITIONNEMENT (EN STICK DE 100 G ET CONDITIONNEMENT MULTIPLE). 9 - PESAGE. 10 - EMBALLAGE EXTERNE DU CARTON. 11 - PALETTISATION. 12 - STOCKAGE.



* Prodotto idoneo all'alimentazione umana e conforme alle normative dell'Unione Europea. In base alle dichiarazioni dei fornitori il prodotto non contiene OGM.
* Product suitable for human consumption and compliant with European Union regulations. Our suppliers declare this product to be GMO-free.
* Das Produkt ist für die menschliche Ernährung geeignet und entspricht den Vorschriften der Europäischen Union. Es enthält laut Erklärung der Produktlieferanten keine GVO.
* Produit destiné à l'alimentation humaine et conforme aux normes UE. Selon les déclarations des fournisseurs ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).



Casa Rinaldi

COOKING AND SERVING SUGGESTIONS

0.3301.0854 Savoiaridi / Ladyfingers / Savoiaridi-Löffelbiskuits / Biscuits Savoiaridi - Rev. 4 del 05/05/2023

**Consigli d'uso e/o preparazione del prodotto/ Serving Suggestions and/or cooking instructions
Empfehlungen zur Verwendung und/oder Produktzubereitung / Conseils d'utilisation et/ou préparation du produit**

Biscotti ideali per la preparazione di dolci come il tiramisù

Ideal biscuit for making desserts such as tiramisù

Ideale Kekse für die Zubereitung von Süßspeisen wie z.B. Tiramisù

Biscuits idéals pour la préparation de desserts tels que le tiramisù

Ricetta / Recipe / Rezept / Recette