



Produttore: [Sprigioniamo Sapori](#)



Crema spalmabile bio alla nocciola - 100 g

La Crema di nocciole spalmabile viene prodotta e confezionata da Sprigioniamo Sapori SCS, C/o Circondariale di Ragusa, via G. di Vittorio 26.

Preparazione: la preparazione del prodotto avviene con l'utilizzo di metodi di produzione artigianali. Si pesano: zucchero a velo, lecitina, olio di semi di girasole, pasta di **NOCCIOLE**, cioccolato e si inseriscono nel macchinario (Cuoci torrone DE DANIELI) per la mescolatura. Successivamente si procede alla sterilizzazione dei vasetti e dei coperchi, per poi passare al riempimento dei vasetti. Si ripongono i vasetti riempiti in frigo (per la stabilizzazione del prodotto) e successivamente si procede alla chiusura e all'etichettatura.

Prodotto Bio.

Confezionamento: vasetto da 100 g.

Ingredienti: pasta di **NOCCIOLE** tostate 46,00 %*, zucchero a velo*, cioccolato al latte*, (Zucchero di canna biologico*, **LATTE** intero in polvere*, Burro di cacao*, Pasta di cacao*. Emulsionante: Lecitina di **SOIA**, estratto di vaniglia*), olio di semi di girasole*, lecitina di **SOIA***. (*da agricoltura biologica).

Provenienza materie prime: Pasta di nocciole: F.lli Caprino SRL, zucchero a velo: macinazione padovana, olio di semi di girasole: macinazione padovana, lecitina di SOIA: macinazione padovana, cioccolato al latte: macinazione padovana.

Allergeni: **LATTE**, **NOCCIOLE** e **SOIA**. **Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, LATTOSIO e PROTEINE DEL LATTE.** Senza glutine.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Requisiti Nutrizionali: vedi etichetta

Modalità di conservazione: Conservare il prodotto in ambiente fresco ed asciutto.

Modalità di utilizzo: Consumo diretto, base per dolci.



Producteur : [Sprigioniamo sapori](#)



Pâte à tartiner à la noisettes bio - 100 g

La pâte à tartiner à la noisettes est produite et conditionnée par la coopérative sociale Sprigioniamo Saponi SCS au sein de la prison de C/o Circondariale Raguse, via G. di Vittorio 26.

Préparation : la préparation du produit se fait selon des méthodes de production artisanales. Le sucre glace, lécithine, huile de tournesol, pâte à tartiner à la **NOISETTES**, et le chocolat sont pesés et insérés dans la machine (Cuoci torrione de DANIELI). Les pots et les couvercles sont stérilisés et les pots sont remplis. Les pots sont ensuite placés dans le réfrigérateur pour la stabilisation du produit puis fermés et étiquetés.

Produit bio.

Conditionnement : pot de 100 g.

Ingrédients : pâte de **NOISETTES** grillées 43 %*, sucre glace*, chocolat au lait*, (sucre de canne*, **LAIT** entier en poudre*, beurre de cacao*, pâte de cacao*. Émulsifiant : lécithine de **SOJA**, extrait de vanille*), huile de tournesol*, lécithine de **SOJA***. (*ingrédients issus de l'agriculture biologique).

Origine des matières premières : pâte à tartiner de noisettes : F.Ili Caprino SRL, sucre en poudre, huile de tournesol, lécithine de soja, chocolat au lait : Padovana Macinazione.

Allergènes : **LAIT**, **NOISETTES** et **SOJA**. **Peut contenir des traces de FRUITS À COQUE, SÉSAME, LACTOSE et PROTÉINES DU LAIT**. Sans gluten.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver le produit dans un environnement frais et sec.

Mode de consommation : consommation directe, base pour les desserts.



Hof [Sprigioniamo Saporì](#)



Bio-Haselnuss- Aufstrich- 100g

Der Bio-Haselnuss- Aufstrich wird von Sprigioniamo Saporì SCS, in der Strafanstalt von Ragusa, Via G. di Vittorio 26, hergestellt und verpackt.

Zubereitung: traditionelles Herstellungsverfahren: Puderzucker, Lecithin, Sonnenblumenöl, Haselnussmasse und Schokolade werden abgewogen und zum Mixen in das Gerät Cuoci torrione DE DANIELI gegeben. Die Gläser und Deckel werden sterilisiert und dann die Gläser abgefüllt. Die vollen Gläser werden in den Kühlschrank gestellt (um das Produkt zu stabilisieren) und anschließend versiegelt und etikettiert.

Bio-Produkt.

Verpackung: 100 g Glas.

Zutaten: **HASELNUSS**-Masse* 43%, Puderzucker*, Milkschokolade*, (Rohrzucker*, Voll-**MILCH**-Pulver*, Kakaobutter*, Kakaomasse*. Emulgator: **SOJA**-Lecithin, Bio-Vanilleextrakt), Sonnenblumenöl*, **SOJA**-Lecithin*. *aus biologischem Anbau.

Herkunft der Rohstoffe: Haselnuss-Masse: F.lli Caprino SRL, Puderzucker: Macinazione Padovana, Sonnenblumenöl: Macinazione Padovana, Soja-Lecithin: Macinazione Padovana, Milkschokolade: Macinazione Padovana.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **MILCH, HASELNÜSSE, SOJA. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, SESAM, Laktose und MILCHPROTEIN enthalten.**
Glutenfrei.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Direkter Verbrauch, als Basis für Kuchen.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren.