



SCHEDE TECNICHE
2026
Ovetti



SCHEDA TECNICA

in data 19/02/2026

COD.ARTICOLO: OFCNC

DESCRIZIONE: Ovetto al cioccolato fondente ripieni di crema nocciola e cereali

Ingredienti:

IT: crema **NOCCIOLA** 51%: (zucchero, oli e grassi vegetali (grassi totalmente idrogenati (palmisti), oli vegetali (palma e girasole)), siero di **LATTE** in polvere, **LATTOSIO**, **NOCCIOLE** (4%), cacao magro in polvere, **LATTE** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma: vanillina); cioccolato fondente 45% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma: vanillina, cacao min. 52,5%); **CEREALI** 4% (farina di mais, farina di **FRUMENTO**, farina di riso, zucchero, estratto di malto d'orzo, sale). **Informazione allergeni:** contiene **glutine**, **frutta a guscio**, **latte** e prodotti a base di **latte** (incluso **lattosio**), **soia** e loro derivati; può contenere tracce di **arachidi**, **senape** e loro derivati.

Peso:

10 g

Shelf-life:

18 mesi



Valori nutrizionali (per 100gr):

Energia: 2245 kJ / 537 kcal

Grassi: 29 g

di cui acidi grassi saturi: 18,7 g

di cui acidi grassi monoinsaturi: 9,2 g

di cui acidi grassi polinsaturi: 1,4 g

Carboidrati: 62,1 g

di cui zuccheri: 53,5 g

Fibre: 0,9 g

Proteine: 6,6 g

Sale: 0,1 g

Modalità di conservazione:

1. Conservare il cioccolato in luogo fresco, asciutto ed aerato, lontano da cattivi odori e dai raggi solari, mantenendo la temperatura tra 16°C e 18°C: gli sbalzi di temperatura possono causare la risalita del burro di cacao e la presenza di aloni bianchi in superficie.
2. Maneggiare con cura gli imballi: il cioccolato è un prodotto delicato.
3. Immagazzinare il cioccolato lontano dai muri e mai direttamente sul pavimento, evitando di sovrapporre le confezioni per non danneggiare il prodotto.

UNITA' LOGISTICA (per 1KG)

TIPO	NUM. PEZZI	PESO KG	PESO LORDO PER BUSTA	DIMENSIONE BUSTA(L -H)
busta	1	1	1.05 KG	22X21cm



SCHEDA TECNICA

in data 19/02/2026

COD.ARTICOLO: OLCNC

DESCRIZIONE: Ovetto di cioccolato al latte ripieni di crema nocciola e cereali

Ingredienti:

IT: crema **NOCCIOLA** 51%: (zucchero, grasso vegetale (cocco, palmisti), **NOCCIOLE** (15%), cacao magro in polvere, **LATTOSIO**, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia); cioccolato al **LATTE** (45%)(zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, pasta di cacao, siero di **LATTE**, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma: vanillina. Cacao min.28%; **CEREALI** 4% (farina di mais, farina di **FRUMENTO**, farina di riso, zucchero, estratto di malto d'orzo, sale. **Informazione allergeni:** contiene **glutine**, **frutta a guscio**, **latte** e prodotti a base di **latte** (incluso **lattosio**, **soia** eloro derivati; può contenere tracce di **senape**, **arachidi** e loro derivati.

Peso:

10 g

Shelf-life:

18 mesi



Valori nutrizionali (per 100gr):

Energia: 2050 kJ / 488 kcal

Grassi: 29 g

di cui acidi grassi saturi: 21 g

Carboidrati: 75 g

di cui zuccheri: 63 g

Fibre: 0,8 g

Proteine: 4,4 g

Sale: 0,25 g

Modalità di conservazione:

1. Conservare il cioccolato in luogo fresco, asciutto ed aerato, lontano da cattivi odori e dai raggi solari, mantenendo la temperatura tra 16°C e 18°C: gli sbalzi di temperatura possono causare la risalita del burro di cacao e la presenza di aloni bianchi in superficie.
2. Maneggiare con cura gli imballi: il cioccolato è un prodotto delicato.
3. Immagazzinare il cioccolato lontano dai muri e mai direttamente sul pavimento, evitando di sovrapporre le confezioni per non danneggiare il prodotto.

UNITA' LOGISTICA (per 1KG)

TIPO	NUM. PEZZI	PESO KG	PESO LORDO PER BUSTA	DIMENSIONE BUSTA(L -H)
busta	1	1	1.05 KG	22X21cm



SCHEDA TECNICA

in data 20/02/2026

COD.ARTICOLO: OLBCNC

DESCRIZIONE: Ovetto di cioccolato al latte e bianco ripieni di crema alla nocciola con cereali

Ingredienti:

IT: Ripieno (55% circa): zucchero, oli e grassi vegetali frazionati (palma e colza in proporzioni variabili), **nocciole** (8%), **cereali** (farina di mais, farina di riso, farina di **frumento**, zucchero, estratto di malto d'orzo, sale) (7% sul ripieno), siero di **latte** in polvere, cacao magro in polvere, **lattosio**, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia. Esterno (45% circa): CIOCCOLATO AL **LATTE** (cacao 28% minimo): zucchero, **latte** intero in polvere (16,5%), pasta di cacao, burro di cacao, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia. CIOCCOLATO BIANCO: zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia.

Peso:

10 g

Shelf-life:

18 mesi

Valori nutrizionali (per 100 g):

Energia: 2281 kJ / 546 kcal

Grassi: 32 g

di cui acidi grassi saturi: 16 g

Carboidrati: 58 g

di cui zuccheri: 54 g

Fibre: 0 g

Proteine: 5 g

Sale: 0,18 g



Modalità di conservazione:

1. Conservare il cioccolato in luogo fresco, asciutto ed aerato, lontano da cattivi odori e dai raggi solari, mantenendo la temperatura tra 16°C e 18°C: gli sbalzi di temperatura possono causare la risalita del burro di cacao e la presenza di aloni bianchi in superficie.
2. Maneggiare con cura gli imballi: il cioccolato è un prodotto delicato.
3. Immagazzinare il cioccolato lontano dai muri e mai direttamente sul pavimento, evitando di sovrapporre le confezioni per non danneggiare il prodotto.

UNITA' LOGISTICA (per 1KG)

TIPO	NUM. PEZZI	PESO KG	PESO LORDO PER BUSTA	DIMENSIONE BUSTA(L -H)
busta	1	1	1.05 KG	22X21cm