

Codice Prodotto	104052
Descrizione	CUBOTTO PURO FONDENTE 60% sfuso kg 5
	Dark Cubotto 60% bulk Kg 5
SHELF LIFE (giorni/days)	900
Porzione(g) / Serving(g)	8,5

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	55,50
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	36,50
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	7,50
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,50
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)	Per 100 g	Per Porzione Per serving	GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amout	% GDA per porzione / per serving
KCAL	563	48	2000 Kcal	2,39%
KJ	2343	199		
Proteine / Protein	7,8	0,7	50 g	1,33%
Carboidrati / Carbohydrate	43,5	3,7	270 g	1,37%
di cui zuccheri / of which sugars	36,8	3,1	90 g	3,48%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	37,9	3,2	70 g	4,60
di cui saturi / of which saturates	22,6	1,9	20 g	9,60
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,00	-	0
Fibre / Fibre	8,6	0,7	25 g	2,92
Sodio / Sodium	0,056	0,005	2,4 g	0,20

* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.

* Indicative average values calculated from available data raw.

1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature: 15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Store the product in a clean, dry and odourless environment.

3. Dichiarazione OGM / GMO Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM

- In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO

4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004

- Hereby Venchi S.p.A. declares that the product is compliant with EU Reg. 178/2002 and EU Reg. 852/2004

5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.

6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.

Codice Prodotto	105138
Descrizione	CUBOTTO CHOCOVIAR 75% sfuso kg 5
	Chocoviar 75%, kg 5
SHELF LIFE (giorni/days)	540
Porzione(g) / Serving(g)	19,3

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Cacao in polvere	Cocoa powder	Cacao en poudre	Kakaopulver	Cacao en polvo	29,38
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	22,92
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	22,43
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	19,64
oli e grassi vegetali (olio di girasole, burro di cacao, olio di oliva)	vegetable oils and fats (sunflower oil, cocoa butter, olive oil)	huiles et graisses végétales (huile de tournesol, beurre de cacao, huile d'olive)	pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumenöl, Kakaobutter, Olivenöl)	aceites y grasas vegetales (aceite de girasol, manteca de cacao, aceite de oliva)	5,16
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,43
Aroma naturale di vaniglia	Natural vanilla flavor	Arôme naturel de vanille	Natürliches Vanillearoma	Aroma natural de vainilla	0,04
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)	Per 100 g	Per Porzione Per serving	GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amout	% GDA per porzione / per serving
KCAL	587	113	2000 Kcal	5,66%
KJ	2427	468		
Proteine / Protein	8,8	1,7	50 g	3,40%
Carboidrati / Carbohydrate	25,2	4,9	270 g	1,80%
di cui zuccheri / of which sugars	19,9	3,8	90 g	4,27%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	47,4	9,1	70 g	13,07
di cui saturi / of which saturates	26,5	5,1	20 g	25,57
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,00	-	0
Fibre / Fibre	12,1	2,3	25 g	9,34
Sodio / Sodium	0,027	0,005	2,4 g	0,22

* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.

* Indicative average values calculated from available data raw.

1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature: 15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Store the product in a clean, dry and odourless environment.

3. Dichiarazione OGM / GMO Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM

- In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO

4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004

- Hereby Venchi S.p.A. declares that the product is compliant with EU Reg. 178/2002 and EU Reg. 852/2004

5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.

6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.

Codice Prodotto	104430
Descrizione	CUBOTTO RIPIENO FONDENTE sfuso 5 kg
	CUBE DARK CREAM bulk 5 kg
SHELF LIFE (giorni/days)	540
Porzione(g) / Serving(g)	11

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	42,18
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	27,74
Pasta di MANDORLE	ALMOND paste	Pâte d'AMANDES	MANDELPASTE	Pasta de ALMENDRAS	17,25
oli e grassi vegetali (olio di girasole, burro di cacao, olio di oliva)	vegetable oils and fats (sunflower oil, cocoa butter, olive oil)	huiles et graisses végétales (huile de tournesol, beurre de cacao, huile d'olive)	pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumenöl, Kakaobutter, Olivenöl)	aceites y grasas vegetales (aceite de girasol, manteca de cacao, aceite de oliva)	6,75
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	5,70
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,38
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABÖHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)	Per 100 g	Per Porzione Per serving	GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amout	% GDA per porzione / per serving
KCAL	609	67	2000 Kcal	3,35%
KJ	2527	278		
Proteine / Protein	9,6	1,1	50 g	2,11%
Carboidrati / Carbohydrate	36,8	4,0	270 g	1,50%
di cui zuccheri / of which sugars	28,8	3,2	90 g	3,52%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	45,1	5,0	70 g	7,09
di cui saturi / of which saturates	19,3	2,1	20 g	10,62
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,0	-	0
Fibre / Fibre	8,7	1,0	25 g	3,83
Sodio / Sodium	0,045	0,005	2,4 g	0,21

* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.
* Indicative average values calculated from available data raw.

1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature: 15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Store the product in a clean, dry and odourless environment.

3. Dichiarazione OGM / GMO Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM

- In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO

4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004

- Hereby Venchi S.p.A. declares that the product is compliant with EU Reg. 178/2002 and EU Reg. 852/2004

5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.

6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.

Codice Prodotto	117244
Descrizione	GRANBLEND EXTRA FONDENTE 70% sfuso 5 kg
	70% EXTRA DARK GRANBLEND bulk 5 kg
SHELF LIFE (giorni/days)	900
Porzione(g) / Serving(g)	6,8

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	62,04
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	26,78
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	10,87
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,25
Aroma naturale di vaniglia	Natural vanilla flavor	Arôme naturel de vanille	Natürliches Vanillearoma	Aroma natural de vainilla	0,06
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)	Per 100 g	Per Porzione Per serving	GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amout	% GDA per porzione / per serving
KCAL	594	40	2000 Kcal	2,02%
KJ	2463	167		
Proteine / Protein	8,7	0,6	50 g	1,18%
Carboidrati / Carbohydrate	34,6	2,4	270 g	0,87%
di cui zuccheri / of which sugars	27,2	1,8	90 g	2,06%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	44,6	3,0	70 g	4,33
di cui saturi / of which saturates	26,7	1,8	20 g	9,08
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,00	-	0
Fibre / Fibre	9,6	0,7	25 g	2,61
Sodio / Sodium	0,062	0,004	2,4 g	0,18

* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.

* Indicative average values calculated from available data raw.

1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature: 15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Store the product in a clean, dry and odourless environment.

3. Dichiarazione OGM / GMO Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM

- In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO

4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004

- Hereby Venchi S.p.A. declares that the product is compliant with EU Reg. 178/2002 and EU Reg. 852/2004

5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.

6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.

Codice Prodotto	108460
Descrizione	CREAM & CRUNCHY DARK sfuso 5 kg
	CREAM & CRUNCHY DARK bulk kg 5
SHELF LIFE (giorni/days)	540
Porzione(g) / Serving(g)	11,80

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	38,08
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	23,17
oli e grassi vegetali (olio di cocco, olio di girasole, burro di cacao)	vegetable oils and fats (coconut oil, sunflower oil, cocoa butter)	huiles et graisses végétales (huile de coco, huile de tournesol, beurre de cacao)	pflanzliche Öle und Fette (Kokosöl, Sonnenblumenöl, Kakaobutter)	aceites y grasas vegetales (aceite de coco, aceite de girasol, manteca de cacao)	17,23
Cacao magro in polvere	Fat-reduced cocoa powder	Cacao maigre en poudre	Mageres Kakaopulver	Cacao descremado en polvo	9,54
Granella tostata di fave di cacao	Toasted cocoa nibs	Grains torréfiés de cacao	Gehackte geröstete Kakao-Nibs	Granillo tostado de habas de cacao	5,25
oli e grassi vegetali (olio di cocco, burro di cacao, olio di girasole)	vegetable oils and fats (coconut oil, cocoa butter, sunflower oil)	huiles et graisses végétales (huile de coco, beurre de cacao, huile de tournesol)	pflanzliche Öle und Fette (Kokosöl, Kakaobutter, Sonnenblumenöl)	aceites y grasas vegetales (aceite de coco, manteca de cacao, aceite de girasol)	3,18
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	3,13
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,42
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)	Per 100 g	Per Porzione Per serving	GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amout	% GDA per porzione / per serving
KCAL	576	68	2000 Kcal	3,40%
KJ	2394	282		
Proteine / Protein	6,0	0,7	50 g	1,42%
Carboidrati / Carbohydrate	43,5	5,1	270 g	1,90%
di cui zuccheri / of which sugars	38,3	4,5	90 g	5,02%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	40,4	4,8	70 g	6,81
di cui saturi / of which saturates	26,2	3,1	20 g	15,46
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,1	0,01	-	0
Fibre / Fibre	7,5	0,9	25 g	3,54
Sodio / Sodium	0,024	0,003	2,4 g	0,12

* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.

* Indicative average values calculated from available data raw.

1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature: 15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Store the product in a clean, dry and odourless environment.

3. Dichiarazione OGM / GMO Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM

- In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO

4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004

- Hereby Venchi S.p.A. declares that the product is compliant with EU Reg. 178/2002 and EU Reg. 852/2004

5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.

6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.

Codice Prodotto	104435
Descrizione	VALENTINES EXTRA FONDENTE 75% v2 sfuso 5 kg
	75% EXTRA DARK CHOCOLATE VALENTINES v2 bulk 5 kg
SHELF LIFE (giorni/days)	720
Porzione(g) / Serving(g)	8

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Cacao in polvere	Cocoa powder	Cacao en poudre	Kakaopulver	Cacao en polvo	31,20
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	25,60
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	21,80
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	20,80
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,50
Aroma naturale di vaniglia	Natural vanilla flavor	Arôme naturel de vanille	Natürliches Vanillearoma	Aroma natural de vainilla	0,10
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)	Per 100 g	Per Porzione Per serving	GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amout	% GDA per porzione / per serving
KCAL	573	46	2000 Kcal	2,29%
KJ	2371	190		
Proteine / Protein	9,1	0,7	50 g	1,46%
Carboidrati / Carbohydrate	26,5	2,1	270 g	0,79%
di cui zuccheri / of which sugars	21,2	1,7	90 g	1,88%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	45,0	3,6	70 g	5,14
di cui saturi / of which saturates	27,0	2,2	20 g	10,80
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,0	-	0
Fibre / Fibre	12,6	1,0	25 g	4,03
Sodio / Sodium	0,027	0,002	2,4 g	0,09

* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.

* Indicative average values calculated from available data raw.

1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature: 15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Store the product in a clean, dry and odourless environment.

3. Dichiarazione OGM / GMO Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM

- In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO

4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004

- Hereby Venchi S.p.A. declares that the product is compliant with EU Reg. 178/2002 and EU Reg. 852/2004

5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.

6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.

Codice Prodotto	191909
Descrizione	CALENDARIO AVVENTO VENCHI PER AIRC 2026 181 g 8 pz
	CALENDARIO AVVENTO VENCHI PER AIRC 2026 181 g 8 pz
SHELF LIFE (giorni/days)	720
Porzione(g) / Serving(g)	30

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	27,02
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	24,48
Cacao in polvere	Cocoa powder	Cacao en poudre	Kakaopulver	Cacao en polvo	21,55
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	18,46
LATTE intero in polvere	Whole MILK powder	LAIT entier en poudre	VOLLMILCHPULVER	LECHE entera en polvo	7,58
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,50
Grasso di LATTE anidro	Anhydrous MILK fat	graisse de LAIT anhydre	Wasserfreies MILCHFETT	Grasa LÁCTEA anhidra (de LECHE)	0,31
Aroma naturale di vaniglia	Natural vanilla flavor	Arôme naturel de vanille	Natürliches Vanillearoma	Aroma natural de vainilla	0,10
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENER TRAZAS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)	Per 100 g	Per Porzione Per serving	GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amout	% GDA per porzione / per serving
KCAL	572	172	2000 Kcal	8,58%
KJ	2373	712		
Proteine / Protein	8,6	2,6	50 g	5,16%
Carboidrati / Carbohydrate	34,8	10,4	270 g	3,87%
di cui zuccheri / of which sugars	30,7	9,2	90 g	10,23%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	42,2	12,7	70 g	18,09
di cui saturi / of which saturates	25,3	7,6	20 g	37,95
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,1	0,03	-	0
Fibre / Fibre	9,2	2,8	25 g	11,04
Sodio / Sodium	0,055	0,016	2,4 g	0,69

* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.
* Indicative average values calculated from available data raw.

1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature: 15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Store the product in a clean, dry and odourless environment.

3. Dichiarazione OGM / GMO Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM

- In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO

4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004

- Hereby Venchi S.p.A. declares that the product is compliant with EU Reg. 178/2002 and EU Reg. 852/2004

5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.

6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.

Codice Prodotto	107360
Descrizione	PIASTRELLA MINI BLEND COLLEZIONE CORE 47 g 12 pz
	MINI BLEND GIFT BOX CORE COLLECTION 47 g 12 pcs
SHELF LIFE (giorni/days)	720
Porzione(g) / Serving(g)	30

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	50,95
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	23,56
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	13,49
Cacao in polvere	Cocoa powder	Cacao en poudre	Kakaopulver	Cacao en polvo	11,55
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,41
Aroma naturale di vaniglia	Natural vanilla flavor	Arôme naturel de vanille	Natürliches Vanillearoma	Aroma natural de vainilla	0,04
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)	Per 100 g	Per Porzione Per serving	GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amout	% GDA per porzione / per serving
KCAL	580	174	2000 Kcal	8,7%
KJ	2406	722		
Proteine / Protein	9,4	2,8	50 g	5,64%
Carboidrati / Carbohydrate	31,1	9,3	270 g	3,46%
di cui zuccheri / of which sugars	23,9	7,2	90 g	7,97%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	44,0	13,2	70 g	18,86
di cui saturi / of which saturates	26,3	7,9	20 g	39,45
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,0	-	0
Fibre / Fibre	11,3	3,4	25 g	13,56
Sodio / Sodium	0,053	0,016	2,4 g	0,66

* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.
* Indicative average values calculated from available data raw.

1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature: 15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Store the product in a clean, dry and odourless environment.

3. Dichiarazione OGM / GMO Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM

- In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO

4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004

- Hereby Venchi S.p.A. declares that the product is compliant with EU Reg. 178/2002 and EU Reg. 852/2004

5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.

6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.