

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET	Rev 1: 26.11.2025
		Redazione ed emissione:
		RAQ

P085	Nome prodotto	Tower 21 tartufini fondente, pistacchio, bianco (180 g)
	Name Product	21 truffles tower - dark, pistachio, white (180 g)
	Peso Netto / Net Weight	180g – 6,34oz
	Peso Lordo / Gross Weight	
	EAN CODE	8053470255687
	ITF14 CODE	80534702556870



Denominazione di vendita	Sfere di cioccolato fondente e bianco a base di crema alla nocciola e al Pistacchio ricoperte di cacao e zucchero a velo
Denominazione commerciale	Tower 21 tartufini fondente, pistacchio, bianco

Ingredienti:

TARTUFINI FONDENTE

crema chiara alle **nocciole** (zucchero, **nocciole**, burro di cacao) (41,6 %), cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia. Cacao 55% min.) (34,7 %), cacao in polvere (8,1 %), crema di cacao (cacao magro in polvere, olio di girasole, zucchero, massa di cacao, aromi, emulsionante: lecitina di **soia**) (7,2 %), pasta di **nocciola** (5,9 %), burro di cacao (2,5 %)

TARTUFINI PISTACCHIO

crema chiara alle **nocciole** (zucchero, **nocciole**, burro di cacao) (48,8 %), cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia. Cacao 55% min.) (31,5 %), pasta di **pistacchio** (9,2 %), cacao in polvere (5 %), cioccolato bianco cacao min. 28% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia) (3,1 %), burro di cacao (2,3 %)

TARTUFINO BIANCO

Crema chiara alle **nocciole** (zucchero, **nocciole**, burro di cacao) (51,7 %), cioccolato bianco cacao min. 28% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia) (35 %), pasta di **nocciola** (5,7 %), zucchero a velo (miscele di zuccheri, glucosio, amidi, destrine, burro di cacao, aromi: vaniglia) (5 %), burro di cacao (33,3 %)

Può contenere: Arachidi, Cereali contenenti glutine, Semi di sesamo, Uova

Legal name	Dark and white chocolate spheres with hazelnut and pistachio cream coated with cocoa and icing sugar
Commercial Name	21 truffles tower - dark, pistachio, white
Ingredients:	

DARK CHOCOLATE TRUFFLE

hazelnut cream (sugar, hazelnuts, cocoa butter) (41,6 %), dark chocolate (Chocolate liquor, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavouring. Cocoa 55 % min.) (34,7 %), cocoa powder (8,1 %), cocoa cream (low-fat cocoa powder, sunflower oil, sugar, Chocolate liquor, flavouring, emulsifier: **soy** lecithin) (7,2 %), **hazelnut** paste (5,9 %), cocoa butter (2,5 %)

PISTACHIO TRUFFLE

hazelnut cream (sugar, **hazelnuts**, cocoa butter) (48,8 %), dark chocolate (chocolate liquor, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavouring. Cocoa 55 % min.) (31,5 %), **pistachio** paste (9,2 %), cocoa powder (5 %), white chocolate cocoa min. 28 % (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavouring) (3,1 %), cocoa butter (2,3 %)

WHITE TRUFFLE

hazelnut cream (sugar, **hazelnuts**, cocoa butter) (51,7 %), white chocolate cocoa min. 28 % (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavouring) (35 %), **hazelnut** paste (5,7 %), icing sugar (mixtures of sugars, glucose, starch, dextrins, cocoa butter, flavouring: vanilla) (5 %), cocoa butter (33,3 %)

May contain: Peanuts, Cereals containing gluten, Sesame seeds, Eggs

Valori nutrizionali / Nutritional Value

		100 g	
	Energia	2343 kJ 563 kcal	
	Grassi	38 g	
	di cui grassi saturi	14 g	
	Carboidrati	46 g	
	di cui zuccheri	43 g	
	Fibre	5,6 g	
	Proteine	6,5 g	
	Sale	0,04 g	
Vita utile / shelf life		8 mesi dalla data di produzione/ 8 months since production date	
Condizione di conservazione		conservare in luogo fresco ed asciutto / store in a cool dry place	
Paese di origine / Country of origin		Italia / Italy	

Valori microbiologici / Microbiological characteristics

CACAO, CIOCCOLATO ANCHE RIPIENO E SIMILARI	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORI GUIDA
E.coli β-glucuronidasi positivi	<10 ufc / g
Staphilococco aureus	<100 ufc / g
Enterobatteriacee	<100 ufc / g
Muffe	<100 ufc / g
Lieviti	<100 ufc / g
Salmonella	assente in 25g
Imballi / Packaging	
DIMENSIONI PRODOTTO CONFEZIONATO / PRIMARY PACKAGING	13.5x16+11
TOTALE PEZZI PER INNER CARTON	3
MASTER - RIFERIMENTO INTERNO E DIMENSIONI	32.5X27+14.5
TOTALE INNER CARTON PER MASTER	3
TOTALE PEZZI PER MASTER	3
PESO LORDO MASTER - KG	1,9
MASTER PER STRATO	5
STRATI PER BANCALE	10
TOTALE MASTER A BANCALE	110
TOTALE INNER A BANCALE	330
TOT. PEZZI PER BANCALE	330
ALTEZZA PER BANCALE 120X80 (CM)	180
Il prodotto è conforme alla normativa 10/2011, 1935/2004, e loro successive modifiche. / The product complies with regulation 10/2011, 1935/2004, and their subsequent amendments. Il prodotto è realizzato senza l'impiego di sostanze composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati (ivi compresi i coadiuvanti tecnologici, gli enzimi o i solventi di estrazione); ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non richiede etichettatura OGM. / The product is made without the use of substances composed or derived from Genetically Modified Organisms (including technological adjuvants, enzymes or extraction solvents); according to the EC Regulations 1829/2003 and 1830/2003, it does not require GMO labeling. Il prodotto è conforme alla normativa 915/2023 e loro successive modifiche. / The product complies with the regulation 915/2023 and their subsequent modifications. Il prodotto è conforme alle normative europee. Tutti gli imballi primari rispettano le norme che regolano il contatto con alimenti. / The product complies with European standards. The primary packaging meets the legal regulations and is approved for direct contact with food.	



T'A MILANO S.R.L.

UFFICI - via Giovanni Marradi, 7 - 20123 Milano

PRODUZIONE CIOCCOLATO - CATERING & BANQUETING - via Monte Grappa, 4 - 20023 Cerro Maggiore (MI)

T +39 02 97375919 - F +39 02 97375921 - info@tamilano.com - www.tamilano.com

Capitale sociale Euro 110.000,00 i.v. - N° Iscrizione al Registro Imprese di Milano e codice fiscale/partita Iva 05696960961 - REA di Milano 1840893