



**AGENTI LIEVITANTI:** difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido.

**AMARETTI:** zucchero, mandorle d'albicocca, farina di frumento, pangrattato (farina di frumento, lievito di birra, sale), albume d'uovo, lattosio e proteine del latte, agente lievitante: bicarbonato d'ammonio, carbonato acido di sodio; aromi.

**BAGNE ALCOLICHE:** acqua, zucchero, LIQUORE (acqua, alcool, aromatizzante: infusi e distillati d'erbe e frutta, aromi).

**CIOCCOLATO IN GOCCE:** zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale.

**CREMA CIOCCOLATO BIANCO:** zucchero, oli (soia, colza, girasole, mais in proporzioni variabili) e grassi (palma) vegetali non idrogenati; latte scremato e siero di latte in polvere, emulsionanti: E322 (lecitina di soia); aroma: vanillina.

**CREMA DI MARRONI E MARRON GLACES:** marroni, sciroppo di glucosio e di fruttosio, zucchero, estratto naturale di vaniglia, aromi naturali, gelificante: pectina.

**CREMA PASTICCERA:** acqua, zucchero, amido modificato, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, grasso vegetale, stabilizzanti (E263, E450i, E339ii); emulsionanti (E472a, E472b), sale; sciroppo di glucosio, aromi, coloranti (E101, E160b, E160a).

**CREMA PASTICCERA AL LIMONE:** crema pasticcera, succo di limone, aroma naturali di limone.

**DECORAZIONI VARIE "AL CIOCCOLATO":** zucchero, pasta di cacao, burro anidro, burro di cacao; emulsionante: lecitina (di soia), aroma naturale di vaniglia; caffè (3,5%), noccioline, agente di rivestimento: E414, E904.

**FRUTTA CANDITA:** scorze di arancio, zucca, ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore d'acidità: acido citrico; conservante: E202, anidride solforosa (come residuo); coloranti: E133, E150b, E120, E127.

**FRUTTA SCIROPATA:** frutta caratterizzante (albicocche, pesche, ananas), acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e di fruttosio, correttore di acidità: acido citrico, sale.

**GELATINA DI FRUTTA:** acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, albicocche; gelificante: pectine; correttore d'acidità: acido citrico, citrati di potassio, sodio citrato; conservante: sorbato di potassio; emulsionante: E471; addensante: E509. SE ALLA FRAGOLA: acqua, zucchero sciroppo, succo di fragola, acidificante: acido citrico; conservante: acido sorbico; aromi, coloranti: E120, E160a.

**GLASSE:** AL CIOCCOLATO: cioccolato in polvere (zucchero, cacao); sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, amido modificato, colorante: caramello; gelificante: E440; acidificante: E334; aromi, conservante: E202; aromi. ALLA NOCCIOLA: grassi vegetali parzialmente idrogenati (cocco, babacu), zucchero, sciroppo di glucosio, noccioline (13%), latte scremato in polvere, aromi, emulsionante: E322, antiossidante: E307. AL GIANDIUA: zucchero, grasso vegetale (cocco, burro di cacao, palma, palmisto); cacao magro, zucchero, olio di girasole, latte in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: E307 (di soia), aromi), noccioline tostate, aromi. AL CAMELLO: caramello 97% (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua), amido modificato, addensante: E406; conservante: E202; aromi, acidificante: E330, colorante: E120.

**MASCARPONE:** crema di latte, correttore di acidità: acido citrico.

**MIRTIILLI ROSSI:** cranberries, zucchero, olio di semi di girasole.

**PANNA:** crema di latte, latte, stabilizzanti: farina di guar, carragenina; emulsionanti: E471; stabilizzanti: E401

**PANNA VEGETALE:** acqua, grasso vegetale di palmisto idrogenato, zucchero, proteine del latte, stabilizzanti: E420ii, E463; emulsionanti: E472, lecitina di soia, E472b, sale, aroma, colorante: betacarotene

**PASTA DI CIOCCOLATO:** zucchero, olio vegetale di colza, grasso vegetale di palma, cacao magro in polvere, sciroppo di glucosio, emulsionante: E472a, lecitina di girasole; proteine del latte, aroma.

**PASTAFROLLA:** farina di frumento, burro, burro anidro, uova, zucchero, agenti lievitanti.

**PASTA SFOGLIA:** farina di frumento, margarina vegetale (grassi (palma) e oli (girasole) vegetali non idrogenati, acqua, sale, emulsionanti: mono-digliceridi degli acidi grassi (palma e colza); correttore acidità: acido citrico; colorante: beta-carotene; aromi); acqua, sale.

**PASTE AROMATIZZANTI/AROMI:** ALLA FRUTTA: sciroppo di glucosio, frutta caratterizzante (mirtilli/lamponi/ribes/succo d'arancia/ pesche/ fragole/ albicocche); zucchero, acidificante: acido citrico, estratti vegetali, aromi; gelificante: E440i, pectine; coloranti: E101i, E162. AROMA AL LIMONE: aroma naturale di limone: preparazioni aromatiche, destrosio, maltodestrina, addensante: gomma arabica. AL CAFFE': sciroppo di glucosio, acqua, caffè liofilizzato 100% Arabica Colombia, colorante: E150d; zucchero, aromi, correttori di acidità: E330, E341; stabilizzante: pectina. ALLA VIOLA: sciroppo di zucchero, aromi e oli essenziali, alcool etilico. AL TIRAMISU': mascarpone 38%, zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato, latte intero pastorizzato, alcool etilico, caffè in polvere qualità Arabica 2.5%, aromi, estratto naturale vaniglia Bourbon, colorante: E150d

**PASSATA D'ALBICOCHE:** zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche, destrosio, polpa di mele, acqua, sorbitolo, addensanti: pectina, pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; colorante: estratto di paprika; aromi

**PREPARATI ALLA FRUTTA:** sciroppo di glucosio-fruttosio, frutta caratterizzante (ciliegie, fragole, lamponi, mirtilli, more, arance), zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, destrosio; gelificante: pectine, gomma di xantano; addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio; correttore di acidità: acido citrico, citrati di sodio e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; succhi concentrati coloranti dei frutti, colorante: carminio, caramello; estratto di sambuco, aromi.

**RICOTTA:** siero di latte pastorizzato, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico.

**RISO SOFFIATO:** riso (99%), zucchero, sale, sciroppo, di glucosio-fruttosio, aroma di malto d'orzo, vitamine (PP, B6, B1, folacina, B12) e ferro

**SEMILAV. ALBUME:** albume d'uovo in polvere, zucchero; addensanti: gomma di xantano, gomma adragante, alginato di sodio; regolatori d'acidità: E333iii, acido citrico, sale.

**SEMILAV. CREMA CIOCCOLATO:** zucchero, grassi vegetali in proporzione variabile (karité, colza, girasole, shea, soia, palma parzialmente idrogenato), farina di soia, cacao magro in polvere, latte e siero di latte in polvere, noccioline, olio di soia, olio di palma idrogenato, emulsionante: lecitina di soia; aromi.

**SEMILAV. CREMA NOCCIOLA/GIANDIUA:** zucchero, olio vegetale (karité, colza, girasole, shea, soia, palma parzialmente idrogenato, in proporzioni variabili); farina di soia, siero di latte in polvere, noccioline 5% (min), cacao, olio di soia, olio di palma idrogenato, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di cacao, aroma.

**SEMILAV. FARINA DI MANDORLE:** zucchero, mandorle, aromi (contiene latte).

**SEMILAV. MOUSSE:** zucchero, lattosio, destrosio, gelatina alimentare, fruttosio, grassi vegetali idrogenati, maltodestrina; addensante: farina di semi di carrube; emulsionanti: E477, caseinato di sodio; stabilizzanti: E407, E401, aromi. Se "al Cacao" contiene in aggiunta: cacao, latte magro in polvere, amido modificato, sciroppo di glucosio.

**SEMILAV. PASTA DI MANDORLE:** zucchero, mandorle (32%), acqua, sciroppo di zucchero invertito, albume d'uovo, alcool etilico, conservante: E202

**SEMILAV. PER CROCCANTE:** sciroppo di glucosio disidratato, zucchero, grassi di palma, destrosio, latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia.

**SEMILAV. PER PAN DI SPAGNA:** zucchero, farina di grano, amido di frumento; sciroppo di glucosio in polvere, agenti lievitanti: E500ii, E450i, E575; emulsionanti: E472b, E475; latte magro in polvere, aroma

**SEMILAV. PER PANI SPAGNA CACAO:** zucchero, panna in polvere, amido; farina di grano tenero, cacao magro in polvere; granella di noccioline, lattosio, burro di cacao, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E472b, E475; latte in polvere; acidificante: E575, E450; agente lievitante: E500; sale, aromi.

**SUCCO DI LIMONE:** succo di limone, conservante: E223 (solfiti)

**SURROGATO CIOCCOLATO FONDATE:** zucchero, grassi vegetali idrogenati in proporzione variabile (cocco, pamisti), cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia.

**TORRONE IN GRANELLA:** noccioline (50%), miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albume d'uovo, ostie (fecola di patate, acqua, olio d'oliva), vaniglia naturale

**UVETTA:** uva passa, olio di cotone.

**ZUCCHERO A VELO MICROINCAPSULATO:** destrosio, zucchero, grassi vegetali idrogenati (palma, cocco, babaçu), amido di frumento, aromi.

**ZUCCHERO ALLA VIOLA:** zucchero cristallizzato, antiagglomerante E551, coloranti E120, E133, aromi

**ALLERGENI:** Tutti i nostri prodotti possono contenere anche in tracce i seguenti ingredienti o loro derivati: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, pesce, crostacei, lupini, aglio

**ELENCO INGREDIENTI PASTICCERIA DOLCE**

**BAVARESE:** alla frutta : panna vegetale, semilav.mousse, latte, pasta aromatizzante e/o preparati alla frutta caratterizzante (8% min.), pandispagna (semilav. per pandispagna,uova), zucchero, gelatina alimentare (vd. etichetta). Al cioccolato: panna vegetale, latte, semilav.mousse, pandispagna al cacao(semilav.per pandispagna al cacao, uova);cacao in polvere, decorazioni varie al “cioccolato”.

**CAPRESE:** farina di mandorle, uova, zucchero, burro, glassa alla nocciola, noccioline, semilav. crema cioccolato, mandorle, agenti lievitanti, zucchero a velo microincapsulato, amido di frumento, aromi.

**CARAMEL CHEESE-CAKE:** crema pasticcera, pastafrolla, ricotta, mascarpone, glassa al caramello, uova, panna, zucchero, mandorle, sciroppo d'acero, sciroppo di latte di mandorle(zucchero, acqua, mandorle; emulsionante: E473, aromi).

**CIAMBELLA:**farina di frumento,uova,burro, zucchero,latte, granella di zucchero,frutta candita, liquore, agenti lievitanti.

**CLAFOUTIS:** pastafrolla,crema(ricotta, crema pasticcera), ciliegie o ananas o albicocche congelati o sciropati o freschi (13%min), pandispagna (semil.per pandispagna, uova), gelatina di frutta; mandorle, amaretti.

**CROSTATA AMERICANA:**pastafrolla, mele, zucchero, noccioline, uvetta, gelatina di frutta.

**CROSTATA DI FRUTTA FRESCA:** pastafrolla,frutta fresca (15% min.),crema pasticcera,gelatina di frutta.

**CROSTATA DEL GOURMET:**pastafrolla,mele,semilav.per croccante,frutta secca (noci,noccioline,mandorle), preparati alla frutta (arance), passata d'albicocche, gelatina di frutta.

**CROSTATA DI MELE:** pastafrolla, mele, passata d'albicocca, gelatina di frutta.

**CROSTATA di mirtillo, more, lamponi, fragole, ribes, ciliegie, misto bosco:** crema pasticcera,pastafrolla,frutta fresca, congelata o sciropata(min 15%), preparati alla frutta, passata d'albicocche,gelatina di frutta.

**CROSTATA ALL'ALBICOCCA:**pastafrolla,crema pasticcera,albicocche sciropate(30% min.), mascarpone,gelatina di frutta,granella di noccioline,pangrattato (farina di frumento, lievito di birra, sale),granella di amaretto,zucchero,pasta aromatizzante alla frutta (albicocche).

**CROSTATA DI PESCHE MELBA:** pastafrolla,crema pasticcera,pesche fresche o sciropate(18% min.),uova,ricotta,mascarpone,zucchero,gelatina di frutta,pasta aromatizzante alla frutta (pesche/lamponi), fecola di patate,mandorle,agenti lievitanti.

**CROSTATA DI PERE:** pastafrolla,crema pasticcera alle mandorle(crema pasticcera,semilav.pasta di mandorle),pere(15% min.),cioccolato in gocce,mandorle,gelatina di frutta.

**CROSTATA ALLO YOGURT:**yogurt,pasta frolla,ricotta,zucchero, mascarpone,uova,fecola,cioccolato in gocce,agenti lievitanti.

**CROSTATA YOGURT E FRUTTA:** yogurt,pasta frolla,ricotta,zucchero, mascarpone,uova,fecola,frutta semicandita, gelatina caratterizzante,agenti lievitanti.

**CROSTATA LYSKAMM:**pastafrolla speziata(farina di frumento,burro,zucchero,farina di mandorle,farina di nocciola,uova,succo di limone,liquore,agenti lievitanti,spezie); preparati alla frutta( lamponi,ciliegie,ribes),mandorle,pandispagna(semil.per pandispagna, uova),zucchero a velo microincapsulato.

**MARGHERITA:** farina di frumento,zucchero,uova,fecola,burro,panna,zucchero a velo microincapsulato, agenti lievitanti,bagne alcoliche.

**MELINA (MELE & CANNELLA):**mele,pastafrolla, crema pasticcera,gelatina di frutta,cannella.

**MERINGATA AL LIMONE:** pastafrolla,crema pasticcera al limone, zucchero a velo microincapsulato.

**PASTIERA:** pastafrolla,ricotta,zucchero,uova,grano,gelatina di frutta,burro,latte,riso soffiato,frutta candita,agenti lievitanti, cannella.

**PLUMCAKE:** farina di frumento, zucchero, burro,uova,uvetta,frutta candita,zucchero a velo microincapsulato,liquore, agenti lievitanti,sale.

**STRUDEL DI MELE:**mele,pasta sfoglia congelata,crema pasticcera alle mandorle (crema pasticcera,semilav.pasta di mandorle);zucchero,uvetta, noccioline, pan grattato (farina di frumento, lievito di birra, sale),zucchero a velo microincapsulato,cannella.

**TARTELETTES:** con la FRUTTA:pastafrolla,crema pasticcera,pasta sfoglia,gelatina di frutta e: se all'albicocca: albicocche sciropate; se al mirtillo/lampone:passata d'albicocche, mirtillo o lamponi congelati; di CIOCCOLATO, di GIANDUJA,FRUTTA FRESCA/MELINA: \*si vedano relative ricette torte grandi.

**TIRAMISU':**mascarpone,pandispagna(semilav.per pandispagna,uova),crema pasticcera, panna vegetale e: se al CAFFE':aroma caffè,zucchero, cacao; se al GENEPI: bagna alcolica al genepi,miele,zucchero,glassa al cioccolato.

**TORTA AI MARRONS GLACÉS:**pastafrolla,crema di marroni (24% min.), crema pasticcera,uova,marron glacés (4% min.),ricotta,semilav. farina di mandorle,burro,farina di frumento,fecola di patate,zucchero,gelatina di frutta, agentilievitanti.

**TORTA AL CAFFE':** crema pasticcera,pastafrolla,semilav.farina di mandorle,uova, burro, zucchero,farina di frumento,crema cioccolato bianco,fecola di patate, decorazioni varie al cioccolato(codette,trucciolini e chicchi di caffè al cioccolato),gelatina di frutta,crema al burro,pasta aromatizzante al caffè,agenti lievitanti.

**TORTA AL CIOCCOLATO:**ricotta,pastafrolla,crema pasticcera, mascarpone, panna, zucchero, uova, semilav.crema al cioccolato,glassa al cioccolato,cacao,agenti lievitanti.

**TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO:** pastafrolla, ricotta, mascarpone, crema pasticcera, panna, zucchero, uova, crema al cioccolato bianco, gelatina di frutta, trucciolini di cioccolato bianco, agenti lievitanti, zucchero alla viola, aroma violetta.

**TORTA AL LIMONE:**crema pasticcera al limone, pastafrolla, uova, semilav. farina di mandorle, burro, zucchero, farina di frumento tipo 00, semilav. per pandispagna, succo di limone, aroma naturale di limone 0,4%, agentilievitanti, gelatina di frutta.

**TORTA ALLE NOCI:** crema pasticcera alla nocciola(crema pasticcera,semilav.crema nocciola); pasta frolla,uova,noci, semilav. farina di mandorle,zucchero, mascarpone,ricotta, farina di frumento,fecola, miele,granella di noccioline,granella di zucchero,gelatina di frutta,agenti lievitanti.

**TORTA ALLA RICOTTA:**pasta frolla,ricotta,mascarpone,uova,zucchero, panna,uvetta,succo di limone,agenti lievitanti.

**TORTA AL TORRONCINO:**crema pasticcera,pasta frolla,torrone,pasta di cioccolato,uova,mascarpone,ricotta,zucchero,burro,latte, farina di frumento, fecola, cioccolato in gocce,agenti lievitanti, sale.

**TORTA CANADESE NOCI:** pastafrolla, noci pecan, noci, uova, burro, zucchero vergoise, pandispagna, sciroppo d'acero, zucchero, bagna alcolica.

**TORTA DELIZIA:** semil.per pasta di mandorle, pandispagna (semil.per pandispagna, uova), crema pasticcera, frutta candita, bagne alcoliche.

**TORTA DI CASTAGNE:** crema di marroni, semilav.farina di mandorle,uova,farina di castagne(14%min),burro,zucchero,zucchero a velo microincapsulato.

**TORTA DI MELE :** farina di frumento, mele, zucchero, burro, latte, croccante di frutta secca(frutta secca,semilav.per croccante), bagna alcoliche, agenti lievitanti,gelatina di frutta.

**TORTA DI NOCCIOLE:** zucchero,uova,burro,noccioline intere e tritate(anche in farina),farina di mandorle,fecola,glassa alla nocciola.

**TORTA PIGNONETTE:** pastafrolla, crema pasticcera al limone, uova, pinoli 5,2%, zucchero a velo microincapsulato, amido di frumento, aromi.

**TORTA GIANDUJA:**pastafrolla,semilav.crema gianduja,nocciola,ricotta,mascarpone,uova, glassa alla gianduja, granella di noccioline, granella d'amaretto.

**TORTA MONTEBIANCO:**pan di spagna al cacao(uova,semilav. per pandispagna al cacao,semilav.per pandispagna),crema pasticcera,panna vegetale, crema di marroni, marron glacés, meringhe(zucchero,semilav.albume); pasta di cioccolato, bagne alcoliche.

**TORTA SACHER:**pandispagna al cacao(semilav.per pandispagna cacao,uova);pasta di cioccolato, passata di albicocca,semilav.crema cioccolato, bagne alcoliche.

**BISCOTTI: FRIANDISES:** Mais: farina di frumento,burro,zucchero,crema di riso,farina di mais,uova,agenti lievitanti,sale.Segale e panna: farina di frumento,semilav.farina di mandorle,farina di segale,burro,panna,zucchero,uova,agenti lievitanti,granella di zucchero e di noccioline,cacao. Segale e noci:burro, farina di segale, farina di frumento,zucchero,noci,uvetta, uova,miele,agenti lievitanti,sale. Integrali:farina di frumento integrale, burro, zucchero,uova,mandorle, agenti lievitanti, sale.Castagne:farina di frumento,farina di castagne,marron,uova, zucchero,agenti lievitanti, sale. Maison: farina di frumento,zucchero a velo,uova,burro,farina di riso,agenti lievitanti,zucchero a velo microincapsulato,sale.- BISES:semilav.farina di mandorle,burro, farina di frumento e: se Cioccolato: cioccolato in gocce, surrogato cioccolato fondente; se Nocciola:noccioline intere e granella(12% min.),glassa nocciola. - TEGOLE: albume,zucchero,burro, farina di mandorle,noccioline(granella e farina),farina di frumento; se al cioccolato: con gocce di cioccolato.FLEURS D'AVOINE: farina di frumento, farina d'avena, burro, zucchero, uova, gocce di cioccolato/mirtillo rossi disidratati/frutta secca mista(mandorle,noccioline);agenti lievitanti,sale.

**ALLERGENI:**Tutti i nostri prodotti possono contenere anche in tracce i seguenti ingredienti o loro derivati: cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, pesce, crostacei, lupini, aglio

**ATTENZIONE:** La Valdigne Services si riserva il diritto di cambiare gli ingredienti. La presente lista intende agevolare la consultazione degli elenchi ingredienti. Per una consultazione completa, aggiornata e mirata, si consiglia al consumatore di voler richiedere l'etichetta munita di data di scadenza al punto vendita, in cui sono inoltre riportati i valori nutrizionali. Per eventuali prodotti non compresi in elenco fare riferimento all'etichetta del prodotto