



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 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, aromi 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%), nocciole, 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, nocciole (13%), latte scremato in polvere, aromi, emulsionante: E322, antiossidante: E307. **AL GIANDIUA:** grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, babacu, arachide), zucchero, nocciole, sciroppo di glucosio, cacao, latte scremato in polvere, aromi, emulsionante: E322, antiossidante: E307. **AL CAMELLO:** sciroppo di glucosio, zucchero, caramello (3%); aromi, addensante: E440i; acidificanti: E330, E507; conservante: E202; coloranti: E129 (può influire negativamente sull'attenzione/attività dei bambini), E171; antiossidante: E307.

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

MIRTILLI 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: E420i, E463; emulsionanti: E472e, 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 (mirtillo/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 CAFFÈ:** sciroppo di glucosio, acqua, caffè liofilizzato 100% Arabica Colombia, colorante: E150d; zucchero, aromi, correttori di acidità: E330, E341; stabilizzante: pectina. **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'ALBICOCCHE: 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, mirtillo, 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, nocciole, olio di soia, olio di palma idrogenato, emulsionante: lecitina di soia; aromi.

SEMILAV. CREMA NOCCIOLA/GIANDUJA: zucchero, olio vegetale (karité, colza, girasole, shea, soia, palma parzialmente idrogenato, in proporzioni variabili); farina di soia, siero di latte in polvere, nocciole 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. 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 PAN DI SPAGNA CACAO: zucchero, panna in polvere, amido; farina di grano tenero, cacao magro in polvere; granella di nocciole, 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 FONDENTE: zucchero, grassi vegetali idrogenati in proporzione variabile (cocco, pamisti), cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia.

TORRONE IN GRANELLA: nocciole (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.

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**

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 pasticceria, 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 pasticceria, ciliegie o ananas o albicocche congelati o sciroppati o freschi (13%min), pandispagna (semilav. 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 pasticceria, 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 mirtilli, more, lamponi, fragole, ribes, ciliegie, misto bosco: crema pasticceria, pastafrolla, frutta fresca, congelata o sciroppata (min 15%), preparati alla frutta, passata d'albicocche, gelatina di frutta.

CROSTATA ALL'ALBICOCCA: pastafrolla, crema pasticceria, albicocche sciroppate (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 pasticceria, pesche fresche o sciroppate (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 pasticceria alle mandorle (crema pasticceria, semilav. pasta di mandorle), pere (15% min.), cioccolato in gocce, mandorle, gelatina di frutta.

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 (semilav. per pandispagna, uova), zucchero a velo microincapsulato.

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

MERINGATA AL LIMONE: pastafrolla, crema pasticceria 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 pasticceria alle mandorle (crema pasticceria, 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 pasticceria, pasta sfoglia, gelatina di frutta e: se all'albicocca: albicocche sciroppate; se al mirtillo/lampone: passata d'albicocche, mirtilli o lamponi congelati; di CIOCCOLATO, di GIANDUJA, FRUTTA FRESCA/MELINA: *si vedano relative ricette torte grandi.

TIRAMISU': mascarpone, pandispagna (semilav. per pandispagna, uova), crema pasticceria, 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 pasticceria, uova, marron glacés (4% min.), ricotta, semilav. farina di mandorle, burro, farina di frumento, fecola di patate, zucchero, gelatina di frutta, agentilievitanti.

TORTA AL CAFFÈ: crema pasticceria, pastafrolla, semilav. farina di mandorle, uova, burro, zucchero, farina di frumento, 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 pasticceria, mascarpone, panna, zucchero, uova, semilav. crema al cioccolato, glassa al cioccolato, cacao, agenti lievitanti.

TORTA AL LIMONE: crema pasticceria al limone, pastafrolla, uova, semilav. farina di mandorle, burro, zucchero, farina di frumento tipo 00, semilav. per pandispagna, succo di limone, crumble al limone (biscotti (farina di frumento, zucchero olio vegetale (cocco), burro, sale, aromi), zucchero, grassi vegetali (girasole, cacao), latte scremato in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, mandorle, aromi, emulsionante: E322 (soia), estratti vegetali, colorante: E160a; antiossidanti: E304, E306); aroma naturale di limone 0,4%, agentilievitanti, gelatina di frutta.

TORTA ALLE NOCI: crema pasticceria alla nocciola (crema pasticceria, 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 pasticceria, 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 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 pasticceria 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 pasticceria, 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: FRIANDESES: 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, marronata, burro, 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/mirtilli rossi disidratati/frutta secca mista (mandorle, noccioline); agenti lievitanti, sale. COOKIES: ciok/arachidi: farina di frumento, burro anidro, cioccolato in gocce, arachidi, zucchero, zucchero di canna, uova, bicarbonato di sodio. Arancia/ciok: cioccolato in gocce, arance candite (scorzone di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico; conservante: anidride solforosa (come residuo), burro anidro, farina di frumento integrale, zucchero a velo, zucchero, zucchero di canna, farina di frumento, uova, aroma alcolico all'arancio (alcool, acqua, infuso naturale di arancia, aromi naturali), agenti lievitanti, cannella. Mirtilli: farina di frumento e di farro integrale, burro, mirtilli (succo di mela concentrato, conservante: E202; correttori di acidità: E509, acido citrico); noci pecan, zucchero, zucchero di canna, uova, bicarbonato di sodio.

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 stesso. Gli elementi contenenti sostanze allergizzanti, come da ALLEGATO II del REG.UE 1169/2011, sono in grassetto sottolineato.