



AGENTI LIEVITANTI: difosfati, carbonati di sodio, amido di mais.

AMARETTI: zucchero, mandorle d'albicocca (contiene solfiti), albume d'uovo, lattosio e proteine del latte, agente lievitante (carbonato acido di sodio), aroma naturale.

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 girasole E322, E476.

CREMA DI MARRONI E MARRON GLACES: marroni, zucchero di canna, sciroppo di glucosio-fruttosio, estratto naturale di vaniglia.

CREMA PASTICCERA: acqua, zucchero, amido modificato, latte in polvere intero e scremato, destrosio; stabilizzanti: alginato di sodio E401, carragenina E407; agente di resistenza: cloruro di calcio E509; coloranti: betacarotene E160a, curcumina E100; emulsionante: E450(iii); regolatore di acidità: E516; aromi.

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: frutta in quantità variabile (arancia scorze, cedro, limone, zucca bianca), zucchero, saccarosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico; coloranti: rosso E120, verde concentrato di Cartamo e Limone - blu brillante E133, conservante: anidride solforosa E220 (come residuo)

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

GELATINA DI FRUTTA: sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, purea di albicocche 5%, acqua; addensanti: pectina, pirofosfato tetrasodico e fosfato dicalcico; correttore di acidità: acido citrico; conservante: sorbato di potassio; aromi.

SE ALLA FRAGOLA: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di fragola, gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; conservante: acido sorbico; aromi, coloranti: E120, E160a.

GLASSE: AL CIOCCOLATO: zucchero liquido, sciroppo di glucosio, cacao magro, cacao, amido modificato; gelificante: pectina; conservante: potassio sorbato; acidificante: acido citrico; emulsionante: E471; agente di resistenza: E509. **ALLA NOCCIOLA:** grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, babacu), zucchero, sciroppo di glucosio, noccioline (13%), latte scremato in polvere, aromi, emulsionante: E 322 (soia), antiossidante: E 307. **AL CARAMELLO:** caramello 97% (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua), amido modificato, addensante: E406; conservante: E202; aromi, acidificante: E330, colorante: E120. **CREMA SPALMABILE CIOCCOLATO:** zucchero, grasso vegetale (cocco, burro di cacao); cioccolato 22% (cacao magro, zucchero, burro di cacao); olio di girasole, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina (di soia), aromi.

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

MIRTILLI ROSSI: cranberries, zucchero, olio di semi di girasole.

PANNA: panna, stabilizzante: carragenina.

PANNA VEGETALE: acqua, oli (girasole) e grassi vegetali (palmisti) totalmente idrogenati, zucchero, stabilizzanti: E420ii, E463; proteine del latte, emulsionanti: E472e, lecitina di girasole, sale, aromi, colorante: betacarotene.

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

PASTA SFOGLIA (*surgelata farina di frumento, margarina vegetale (grassi di palma, oli di girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono-digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato, aromi naturali); acqua, sale, estratto di malto d'orzo.

PASTE AROMATIZZANTI: ALBICOCCA: sciroppo di glucosio, zucchero, albicocche (28%), acidificante: E330, gelificante: E440i, aromi, colorante: E102, E 129. **LAMPONE:** sciroppo di glucosio, zucchero, lamponi (16%), acidificante: E330, colorante: E162, estratti vegetali, addensante: E440i, aromi. **PESCA:** sciroppo di glucosio, zucchero, lamponi (16%), acidificante: E330, colorante: E162, estratti vegetali, addensante: E440i, aromi. **LIMONE:** preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali. **AL CAFFE':** acqua, sorbitolo, caffè in polvere, alcol etilico, colorante: E150c, sostanze aromatizzanti

PASSATA D'ALBICOCCHE: purea di albicocche, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero; addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; 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; grasso vegetale (palma, girasole, shea, colza) in proporzione variabile; cacao magro in polvere 25,5%; siero di latte in polvere; emulsionante: lecitine (soia); aroma naturale di vaniglia.

SEMILAV. CREMA NOCCIOLA: zucchero; grasso vegetale (palma, girasole, shea, colza) in proporzione variabile; noccioline 12,0%; cacao magro in polvere; latte scremato in polvere; siero di latte in polvere; emulsionante: lecitine (soia); 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.

SEMILAV. PER CROCCANTE: sciroppo di glucosio, zucchero, grasso di palma, destrosio, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia.

SEMILAV. PER PAN DI SPAGNA: zucchero, farina di frumento, amido di frumento; sciroppo di glucosio disidratato, zucchero; farina di frumento; amido di frumento; sciroppo di glucosio disidratato; emulsionanti: E472b, E475; acidificanti: E575, E450i; latte magro in polvere; agente lievitante: carbonato di sodio; aroma.

SEMILAV. PER PAN DI SPAGNA CACAO: zucchero, panna in polvere, amido di frumento; farina di frumento, cacao magro, noccioline, lattosio, burro di cacao, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E472b, E475; latte in polvere; acidificanti: E575, E450; agente lievitante: E500ii; sale, aroma

SURROGATO CIOCCOLATO FONDENTE: zucchero, grassi vegetali idrogenati in proporzione variabile (cocco, palmisti), 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)/burro di cacao, amido di frumento/mais, 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, molluschi, frutti rossi, 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 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).

CLAFOUTIS: pastafrolla, crema (ricotta), crema pasticcera, ciliegie congelate o albicocche sciropate, pandispagna (semilav. per pandispagna, uova), gelatina di frutta; mandorle, amaretti, riso soffiato.

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

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA: pastafrolla, frutta fresca mista, 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, preparati alla frutta, passata d'albicocche, gelatina di frutta.

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

CROSTATA DI PESCHE MELBA: pastafrolla, crema pasticcera, pesche fresche o sciropate, 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, 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 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, pangrattato (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: mirtillo o lamponi congelati; di CIOCCOLATO, di GIANDUJA, FRUTTA FRESCA/MELINA: *si vedano relative ricette torte grandi.

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 CAFFÈ: crema pasticcera, pastafrolla, semilav. farina di mandorle, uova, burro, zucchero, farina di frumento, fecola di patate, decorazioni varie al cioccolato (trucciolini), gelatina di frutta, 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 LIMONE: crema pasticcera 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, 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 DI CASTAGNE: crema di marroni, semilav. farina di mandorle, uova, farina di castagne, 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 NOCCIOLINE: 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, crema spalmabile cioccolato, granella di noccioline, granella d'amaretto.

TORTA MONTEBIALE: 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, bagna alcoliche.

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

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, molluschi, frutti rossi, 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.