

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Nestlé

Good Food, Good Life

SPECIFICA TECNICA

Cod. 12464092

01 ottobre 2021



LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO

Caratteristiche di qualità

- descrizione : latte intero concentrato zuccherato. Materia grassa 8%; estratto secco magro lattico 20%
- aspetto : cremoso
- colore : leggermente paglierino
- gusto : dolce, caratteristico di latte
- ingredienti : **LATTE**, zucchero, **LATTOSIO**.

Caratteristiche chimico-fisiche

- grassi del latte : 8%
- estratto secco magro lattico : 20%
- Solidi totali : min 72%
- zuccheri : min 44%

Caratteristiche microbiologiche

- carica batterica totale : < 100 ufc/g
- Staphilococcus Aureus : assente/g

Valori nutrizionali medi per 100g prodotto

Energia	1365 kJ/323 kcal
Grassi	8,0 g
di cui saturi	5,0 g
Carboidrati	55,0 g
di cui zuccheri	55,0 g
Fibre	0,0
Proteine	7,5 g
Sale	0,26 g

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Nestlé

Good Food, Good Life

Dichiarazione allergeni

Allergene	Sì/No	Dichiarazione in etichetta, come da normativa vigente
Cereali contenenti glutine* e derivati	NO	
Crostacei e derivati	NO	
Uova e derivati	NO	
Pesce e derivati	NO	
Arachidi e derivati	NO	
Soia e derivati	NO	
Latte e derivati (compreso il lattosio)	SI	LATTE, LATTOSIO
Frutta a guscio** e derivati	NO	
Sedano e derivati	NO	
Senape e derivati	NO	
Semi di sesamo e derivati	NO	
Lupini e derivati	NO	
Molluschi e derivati	NO	
Anidride solforosa***	NO	

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati.

No significa un contenuto di glutine <20 ppm (mg/kg o mg/litro).

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

*** additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità.

No significa un contenuto di SO₂ <10 ppm (mg/kg o mg/litro).

IMPIEGO IN PASTICCERIA:

È un prezioso ingrediente per ridurre e facilitare i processi di preparazione di: creme, glasse a specchio, salse di accompagnamento per dessert ed altro.

IMPIEGO IN CAFFETTERIA:

È ideale per realizzare frappè, milkshake o cocktail attraverso un mixer, ghiaccio e aggiunta dell'ingrediente desiderato come liquori, frutta o topping.

IMPIEGO IN GELATERIA:

È un ingrediente funzionale per ottenere un gelato dalla consistenza vellutata e cremosa, mantenendo inalterato il gusto. Applicazioni suggerite:

- Per ottenere la miscela base bianca riducendo il processo produttivo senza dover pastorizzare, mescolando il latte condensato al mix di neutri ed acqua
- Per ottenere una struttura più cremosa ed omogenea
- Per inibire la cristallizzazione degli zuccheri

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it

**Nestlé**

Good Food, Good Life

MODO D'IMPIEGO IN GELATERIA

- Aggiungere alla miscela base bianca dopo la pastorizzazione durante il processo di raffreddamento.

DOSI PER RICOSTITUIRE UN LATTE ZUCCHERATO MISCELANDO IL PRODOTTO CON ACQUA				
Latte Intero Concentrato zuccherato Nestlé	Acqua (Kg)	Quantità ottenuta (Kg)	Per ogni kg di miscela ottenuta	
			Quantità di materia grassa	Quantità di zucchero
1 Kg	4	5	16,0 g	88,0 g
1 Kg	3	4	20,0 g	110,0 g
1 Kg	2,5	3,5	22,9 g	125,7 g
1 Kg	2	3	26,7 g	146,7 g
1 Kg	1,5	2,5	32,0 g	176,0 g

Confezione

: cartone contenente 12 lattine da 1 kg

Stoccaggio

: A temperatura ambiente.

Dopo l'apertura conservare in un luogo fresco,
asciutto e lontano da fonti di calore.

Durabilità: 15 mesi.

Pallettizzazione

EAN	7613287204028
EAN CS	7613287204035
lung x larg x altezza EA (mm)	86 x 86 x 154
N° di pezzi per cartone	12
N° di cartoni per bancale	63
N° di strati per bancale	7
N° di cartoni per strato	9