



Produttore: [Sprigioniamo Sapori](#)



Crema spalmabile bio alla carruba - 100 gr

La Crema di carrubo spalmabile viene prodotta e confezionata da Sprigioniamo Sapori SCS, C/o Circondariale di Ragusa, via G. di Vittorio 26.

Preparazione: la preparazione del prodotto avviene con l'utilizzo di metodi di produzione artigianali. Si pesano tutti gli ingredienti e si inseriscono nel macchinario (Cuoci torrione DE DANIELI) per la mescolatura. Successivamente si procede alla sterilizzazione dei vasetti e dei coperchi, per poi passare al riempimento dei vasetti. Si ripongono i vasetti riempiti in frigo (per la stabilizzazione del prodotto) e successivamente si procede alla chiusura e all'etichettatura.

Prodotto Bio.

Confezionamento: vasetto da 100 g.

Ingredienti: olio di semi di girasole*, cioccolato bianco* (zucchero di canna*, burro di cacao 30,5*, **LATTE** in polvere*, emulsionante lecitina di **SOIA***, estratto di vaniglia*, vaniglia macinata*), farina di carrubo tostata* 22%, zucchero a velo*, cioccolato fondente * (Pasta di cacao biologica*, Zucchero di canna biologico*, Burro di cacao biologico*. Emulsionante: Lecitina di **SOIA***. Estratto di vaniglia biologica*). (*da agricoltura biologica).

Provenienza materie prime: Farina di carrubo: F.Ili Caprino SRL, zucchero a velo: macinazione padovana, olio di semi di girasole: macinazione padovana, lecitina di soia: macinazione padovana, cioccolato bianco puro e fondente: ICAM.

Allergeni: **LATTE** e **SOIA**. **Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE e PISTACCHI), SESAMO, LATTOSIO e PROTEINE DEL LATTE.** Senza glutine.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Requisiti Nutrizionali: vedi etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare il prodotto in ambiente fresco ed asciutto.

Modalità di utilizzo: Consumo diretto, base per dolci.



Producteur : [Sprigioniamo sapori](#)



Pâte à tartiner à la caroube bio - 100 g

La pâte à tartiner à la caroube est produite et conditionnée par la coopérative sociale Sprigioniamo Sapori SCS au sein de la prison de C/o Circondariale Raguse, via G. di Vittorio 26.

Préparation : la préparation du produit se fait selon des méthodes de production artisanales. Tous les ingrédients sont pesés et insérés dans la machine (Cuoci torrone de DANIELI) pour le mélange. Les pots et les couvercles sont stérilisés. Les pots sont ensuite remplis et placés dans le réfrigérateur pour la stabilisation du produit puis fermés et étiquetés.

Produit bio.

Conditionnement : pot de 100 g.

Ingrédients : huile de tournesol*, chocolat blanc* (sucre de canne*, beurre de cacao 30,5*, **LAIT** en poudre*, émulsifiant lécithine de **SOJA***, extrait de vanille*, vanille moulue*), farine de caroube grillée* 22%, sucre glace*, chocolat fondant ** (pâte de cacao bio*, sucre de canne bio*, beurre de cacao bio*. émulsifiant : lécithine de **SOJA***, extrait de vanille bio*). (*ingrédients issus de l'agriculture biologique).

Origine des matières premières : farine de caroube : F.Ili Caprino SRL ; sucre en poudre, huile de tournesol, lécithine de soja : Padovana Macinazione ; chocolat blanc pur et fondant : ICAM.

Allergènes : **LAIT** et **SOJA**. **Peut contenir des traces de FRUITS À COQUE (AMANDES, NOISETTES et PISTACHES), SÉSAME, LACTOSE et PROTÉINES DU LAIT.** Sans gluten.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver le produit dans un environnement frais et sec.

Mode de consommation : consommation directe, base pour les desserts.



Hof [Sprigioniamo Saporì](#)



Bio-Johannisbrot- Aufstrich - 100 g

Der Bio-Johannisbrot- Aufstrich wird von Sprigioniamo Saporì SCS, in der Strafanstalt von Ragusa, Via G. di Vittorio 26, hergestellt und verpackt.

Zubereitung: traditionelles Herstellungsverfahren: Alle Zutaten werden gewogen und zum Mixen in das Gerät Cuoci torrone DE DANIELI gegeben. Die Gläser und Deckel werden sterilisiert und dann die Gläser abgefüllt. Die vollen Gläser werden in den Kühlschrank gestellt (um das Produkt zu stabilisieren) und anschließend versiegelt und etikettiert.

Bio-Produkt.

Verpackung: 100 g Glas.

Zutaten: Sonnenblumenöl*, weiße Schokolade* (Rohrzucker*, Kakaobutter* 30,5%, **MILCH**-Pulver*, Emulgator **SOJA**-Lecithin, Vanilleextrakt*, gemahlene Vanille*), geröstetes Johannisbrotmehl* 22%, Puderzucker*, Zartbitterschokolade* (Bio-Kakaomasse*, Bio-Rohrzucker*, Bio-Kakaobutter*. Emulgator: **SOJA**-Lecithin. Bio-Vanilleextrakt*). (* aus biologischem Anbau).

Herkunft der Rohstoffe: Johannisbrotmehl: F.Ili Caprino SRL, Puderzucker: Macinazione Padovana, Sonnenblumenöl: Macinazione Padovana, soya-Lecithin: Macinazione Padovana, reine weiße- und Zartbitter-Schokolade: ICAM.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **MILCH, SOJA, kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN (Mandeln, Haselnüssen und Pistazien) SESAM, Laktose und MILCHPROTEIN enthalten.**
Glutenfrei.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Direkt Verbrauch, als Basis für Kuchen.

Aufbewahrung: kühl und trocken aufbewahren.