

CIALDE
DI CANNOLO

CANNOLI
SHELLS



Autentici, Siciliani

SicilianaCannoli.it

Sembra la solita, invece è *Siciliana*.

It seems like the usual but instead it's *Sicilian*.



Autentici, Siciliani

INDICE

INDEX

4	IL CANNOLO THE CANNOLO
6	LE CIALDE THE SHELLS
7	SEMPLICI SIMPLE
9	CON GLASSA AL CACAO WITH COCOA COATING
10	AZIENDA COMPANY
16	PROCESSO PRODUTTIVO PRODUCTION PROCESS
26	LOGISTICA LOGISTICS
29	INFORMAZIONE PALETTIZZAZIONE PALLETISATION INFORMATION
30	SPECIFICHE PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATIONS



IL CANNOLO THE CANNOLO

I cannoli sono di certo tra i dolci più rappresentativi della **tradizione siciliana**. Ad iniziare dal loro aspetto fino agli ingredienti utilizzati per farcirli, i cannoli richiamano alla mente questa generosa Terra.

Come l'Etna, simbolo della Sicilia, si presenta agli occhi con un aspetto brullo ed irregolare, così la scorza del cannolo presenta difformità derivate dalla fase di cottura.

I canditi, le mandorle e i pistacchi non solo aggiungono un tocco in più al decoro del prodotto, ma ne costituiscono il primo, tipico, **gustoso e cromatico approccio** al ripieno che al primo morso, al contatto col palato, esplose in bocca in una **eruzione di sapori**.

Un Cannolo Siciliano non è solo una esperienza gustativa e sensoriale, ma un modo per conoscere una terra attraverso i suoi prodotti.

Un dolce vulcano da cui si sprigionano fragranze, **sapori e colori della Sicilia**.

Cannoli are certainly one of the most representative pastries of **Sicilian tradition**. Starting from their appearance up to the ingredients used to fill them, cannoli bring to mind this generous Land.

Similar to Etna, the symbol of Sicily, with its stark and irregular appearance, the shell of the cannolo also has an unevenness derived from the cooking stage.

The candied fruit, almonds, and pistachios not only provide an additional touch to the decoration of the product, but they constitute the initial, typical, **tasty and chromatic approach** to the filling that with the first bite, in contact with the palate, explodes in the mouth in an **eruption of flavours**.

A Sicilian Cannolo is not only a taste and sensory experience but a way to appreciate a land and its products.

A sweet volcano from which burst out the fragrances, **flavours and colours of Sicily**.

Pagina accanto

Cialda semplice farcita con crema di cioccolato e scaglie di mandorla.

Next page

Simple shell filled with chocolate cream and almond shavings.



LE CIALDE THE SHELLS



Semplici

Come vuole la tradizione siciliana le cialde vengono prodotte, seguendo **antiche ricette**, utilizzando **ingredienti genuini**. Gli ingredienti che costituiscono i prodotti, così come le ricette, sono rigorosamente quelli tradizionali: farina di frumento, zucchero, strutto, vino, sale marino, cacao in polvere, albume d'uovo di gallina in polvere, aromi, Vanillina.

Le scorze sono disponibili nelle dimensioni: **grandi, medie e mignon**.

Simple

Just like the Sicilian tradition the shells are produced, following **ancient recipes**, using **natural ingredients**. The ingredients that make up the products, as well as the recipes, are strictly traditional ones: wheat flour, sugar, lard, wine, sea salt, powdered cocoa, powdered egg white, flavourings and Vanillin.

The shells are available in the sizes: **large, medium and mignon**.

Pagina accanto

Cialda semplice farcita con crema di pistacchio e granella di pistacchio.

Immagine sopra

Cialde semplici nelle tre dimensioni disponibili.

Next page

Simple shell filled with pistacchio cream and chopped pistacchio.

Image above

Simple shells in the three available sizes.



Cialda glassata al cacao farcita con crema di ricotta.
Cocoa lined shell stuffed with ricotta cream.



Con glassa al cacao

La glassatura al cacao diventa un **piacevole intermezzo** fra la scorza e il suo ripieno. La presenza della glassa impedisce all'umidità della farcitura di intaccare la **croccantezza del cannolo**. Proprio per la sua impermeabilità al ripieno, questo tipo di cialda è ideale anche per realizzare **invitanti farciture con gelato**. Questa variante alla cialda tradizionale è apprezzata dai palati esigenti e conferisce alle vostre creazioni un ulteriore elemento distintivo.

Immagine sopra
Cialde glassate al cacao nelle tre dimensioni disponibili.

With cocoa lining

The cocoa lining becomes a **pleasant interlude** between the shell and its filling. The presence of the lining prevents the moisture of the filling reducing the **crispness of the cannolo**. It is precisely due to its resistance to the filling that this type of shell is also ideal for the preparation of **tantalising fillings with ice cream**. This variation of the traditional shell is appreciated by discerning palates and gives your creations a further distinctive element.

Image above
Cocoa lined shells in the three available sizes.



AZIENDA COMPANY



Dal 1979 pretendiamo l'eccellenza

Fondata nel 1979, la Siciliana Cannoli, opera **da oltre 30 anni**, nel settore dolciario, quale sinonimo di tradizione artigianale, eccellenza industriale e genuinità. L'azienda, nata dall'esperienza pasticceria di Carmelo Agosta e da quella commerciale di Carmelo De Pasquale, si è imposta sul mercato, locale, nazionale ed europeo, rispondendo alla crescente domanda di cialde di cannolo di dimensioni grandi, medie e mignon.

L'avvento sul mercato di quest'ultima tipologia di prodotto, infatti, con la sua realizzazione laboriosa e onerosa, ha portato i pasticceri a ricorrere ai produttori industriali. Per far fronte alla richiesta, Siciliana Cannoli, grazie al suo settore **Ricerca e Sviluppo**,

Immagine accanto

Stabilimento, area raffreddamento e sformatura cialde.

Providing excellence since 1979

Founded in 1979, Siciliana Cannoli has operated for **more than 30 years** in the confectionery sector, a synonym for artisan tradition, industrial excellence and authenticity. The company, created from the pastry experience of Carmelo Agosta and from the commercial knowledge of Carmelo De Pasquale, developed its presence on the local, national and European market, responding to the increasing demand for large, medium sized and mignon sized cannoli shells.

The advent on the market of the latter type of product, in fact, with its laborious and expensive creation, led pastry chefs to use industrial producers. To cope with the demand, Siciliana Cannoli, thanks to its **Research and Development** sector, invested even more in the

Next picture

Plant, cooling area and shell shaping.



ha implementato sempre più l'aspetto produttivo dell'azienda, avvalendosi di attrezzature tecnologicamente avanzate, che hanno reso possibile l'aumento dei livelli di **produzione giornaliera fino a 240 mila unità di cialde**. Un quantitativo che permette di far fronte all'ingente richiesta del mercato colmando il consueto gap tra richiesta e offerta.

Con l'obiettivo costante di conciliare la produzione automatizzata con la **qualità e la freschezza artigianale**, la parola d'ordine in questi decenni è stata, dunque, innovazione.

È grazie alla dinamicità di questo reparto che sono nati hardware e macchinari unici nel loro genere, che attendono di essere

production aspect of the company, using technologically advanced equipment that made possible an increase in the levels of **daily production to 240 thousand shell units**. A quantity sufficient to cope with the high market demand, bridging the usual gap between supply and demand.

With the constant aim of reconciling automated production with **traditional quality and freshness**, the watchword of recent decades has therefore been innovation.

It is thanks to the dynamism of this department that has resulted in hardware and machinery that are unique in their kind, waiting to be patented due to their

Immagine sopra
Impasto laminato pronto per la formatura.
Immagine sopra a destra
Applicazione dell'anima di metallo.

Image above
Rolled dough ready for forming.
Image above right
Application of the metal core.



Le cialde dopo la cottura vengono avviate alla fase di raffreddamento.
After cooking, the shells begin the cooling stage.



brevettati proprio per la loro singolarità. Tecniche di lavorazione ai massimi livelli, cura meticolosa nella selezione delle materie prime, unite al controllo puntuale di ogni fase di produzione, rendono la qualità delle **cialde eccellenti**.

Posta alle pendici dell'Etna, l'azienda Siciliana Cannoli sorge in uno stabilimento di **2 mila mq**, con un'area esterna di 3 mila mq e **8 aree di produzione**, dove opera personale altamente qualificato (per la maggior parte pasticceri), ponendosi così come **punto di riferimento** fra i produttori industriali di cialde di cannolo, ottenendo apprezzamenti da parte di **pasticceri e ristoratori** che ne apprezzano la genuinità e la fedeltà alla tradizione.

singularity. Processing techniques at the highest levels, meticulous attention to the selection of raw materials, together with precise control of every phase of production, ensure that the quality of the shells is **excellent**.

Located on the slopes of Etna, the company Siciliana Cannoli operates from a plant of **2 thousand square meters**, with an external area of 3 thousand square meters and **8 production areas**, where highly qualified personnel work (mostly confectioners), thus establishing itself as a **point of reference** among the industrial producers of cannoli shells, winning the approval of **pastry chefs and restaurateurs** that appreciate the genuineness and faithfulness to tradition.

Immagine sopra
Impasto laminato avvolto nell'anima di metallo.
Immagine sopra a destra
Cialda cotta pronta per essere privata dell'anima.

Image above
Rolled dough wrapped around the metal core.
Image above right
Cooked shell ready for removal of the core.



Panoramica della fase di confezionamento del prodotto.
Overview of the product packing stage.



PROCESSO PRODUTTIVO PRODUCTION PROCESS

IMPASTO

Gli ingredienti genuini e tradizionali vengono versati separatamente all'interno della impastatrice "planetaria" che li lavora fino ad ottenere un **composto compatto**.

L'impasto, ancora grezzo, viene versato in un altro recipiente e fatto riposare in attesa della seconda fase di lavorazione.

PRE LAMINAZIONE

Il composto ottenuto dopo la fase di impasto e riposo viene reso uniforme mediante la tramoggia. Attraverso questo macchinario, unico nel suo genere, il composto viene lavorato e reso sotto forma di lamine dello spessore standard di circa 4 cm. Queste vengono tagliate manualmente con precise misure ed impilate fino a formare gruppi di 4/5 che vengono fatti riposare a temperatura controllata per consentire all'impasto di maturare.

Pagina accanto
Ingrandimento dell'impasto all'interno della Planetaria.
In alto a sinistra
Ingredienti dentro l'impastatrice Planetaria.
In alto a destra
Tramoggia, operatore specializzato presiede la fase di prelaminazione.

DOUGH

The natural and traditional ingredients are poured separately into the "planetary" kneader that works them until a **compact mixture** is obtained.

The dough, still raw, is poured into another container and allowed to stand pending the second stage of processing.

PRE-ROLLING

The mixture obtained after the mixing and rest stage is evened out through the hopper. Through this machine, the only one of its kind, the mixture is processed and made into sheets of the standard thickness of approximately 4 cm. These are cut manually with accurate measurements and stacked to form groups of 4/5 that are left to stand at a controlled temperature to allow the dough to mature.

Next page
Rising of the dough within the planetary kneader.
Top left
Ingredients inside the planetary kneader.
Top right
Hopper, specialist operator supervises the pre-rolling stage.



Ingrandimento dell'impasto laminato pronto per la fase di giunzione.
Rising of the rolled dough ready for the stage of joining.



LAMINAZIONE IN CONTINUO

Le lamine di impasto, attraverso una speciale macchina laminatrice, vengono unite tra loro con un particolare sistema di giunzione e grazie a **sistemi di lavorazione avanzati** raggiungono lo spessore ottimale.

FORMATURA

Raggiunto lo spessore ottimale, particolari **moduli automatici** ritaglieranno delle forme tondeggianti che verranno avvolte attorno a cilindri in acciaio chiamati anime.

In alto a sinistra

Laminazione in continuo, operatore specializzato unisce gli strati di impasto laminato.

In alto a destra e sotto

Lamine avvolte nelle anime vengono trasportate nel comparto di cottura.

Top left

Continuous rolling, specialist operator joins the layers of rolled dough.

Top right and below

Sheets wrapped around the cores are transported to the cooking area.



CONTINUOUS ROLLING

The sheets of dough, through a special rolling machine, are joined together with a particular joining system and thanks to **advanced machining systems** reach the optimum thickness.

FORMING

Once the optimal thickness has been reached, special **automatic modules** will cut the round forms which will be wrapped around steel cylinders called cores.





Impasto e lamina immersi nell'olio durante la fase di frittura.
Dough and sheet immersed in oil during the frying stage.



COTTURA

Un nastro trasportatore condurrà i cilindri così avvolti nel comparto di cottura dove verranno immersi nell'Olio di Girasole Alto oleico per essere fritti.

Ultimata la cottura la cialda, ormai pronta, passerà all'asciugatura e al raffreddamento.

SFORMATURA

Ultimato il processo di cottura, la cialda verrà privata dell'anima in metallo.

In alto a sinistra

Cialda cotta che riemerge dall'olio di cottura e si avvia alla fase di raffreddamento.

In alto a destra

Personale addetto sfilava dalle cialde raffreddate l'anima in metallo.

In basso

Cialde su nastro trasportatore vengono pesate ed inserite negli imballi.

Top left

Cooked shell re-emerging from the cooking oil to start the cooling stage.

Top right

Operators remove the core from the cooled shells.

Below

Shells on a conveyor belt are weighed and put into packages.



COOKING

A conveyor belt takes the cylinders thus wrapped to the cooking area where they will be immersed in high oleic Sunflower Oil.

Once the shell has been cooked, now ready, it will then be dried and cooled.

SHELL SHAPING

Once the cooking process is completed, the metal core will be removed from the shell.





GLASSATURA AL CACAO

Le cialde, di qualsiasi formato, destinate alla glassatura continueranno il loro viaggio verso uno speciale macchinario atto alla **spruzzatura**. Qui, attraverso ugelli erogatori, la glassa di cacao verrà nebulizzata in maniera uniforme all'interno del prodotto, rendendolo ancora più **invitante e apprezzato** dai più esigenti palati.

Le numerose cialde ormai pronte vengono fatte asciugare.



COCOA FLAVOURED COATING

The shells, of any size, intended for the coating, will continue their journey towards a special machine designed for **spraying**. Here, through nozzles, the cocoa coating will be evenly sprayed within the product, making it even more **inviting and appreciated** by the most demanding palates.

The numerous shells now ready are allowed to dry.

Ugelli erogatori spruzzano la glassa dentro le cialde.
Nozzles spray the coating inside the shells.





Stabilimento, macchinario per l'approvvigionamento degli imballi.
Plant, machinery for the supply of packaging.



CONFEZIONAMENTO

Le cialde, suddivise per dimensione, vengono finalmente confezionate. Per quelle grandi si procederà manualmente mentre le piccole e medie vengono pesate elettronicamente ed inviate all'imballaggio automatico attraverso un apposito nastro trasportatore.

Le scorze con la glassa, grandi medie e mignon, vengono riposte nella confezione manualmente per garantirne l'integrità.

STOCCAGGIO

Terminato il confezionamento le scatole, ormai colme di cialde, verranno sistemate all'interno di magazzini refrigerati, pronte per aiutarvi a dare forma alla vostra creatività... ovunque voi siate.

In alto a sinistra

Addetto procede alla fase di cellophanatura del pallet pronto per la spedizione.

In alto a destra

Pallet nel reparto di stoccaggio refrigerato pronti per essere spediti.



PACKAGING

The shells, which are divided by size, are finally packed. The large ones are manually packed while the small and medium ones are weighed electronically and sent to automatic packaging via a special conveyor belt.

The shells with the coating, large medium and mignon, are placed in the package manually to ensure their integrity.

STORAGE

With the packing completed, the boxes, now filled with shells, will be placed inside a refrigerated warehouse, ready to help you shape your creativity... wherever you are.

Top left

Operator involved in the pallet cellophane stage ready for dispatch.

Top right

Pallet in the refrigerated storage area ready for dispatch.



LOGISTICA LOGISTICS



Siciliana Cannoli, leader sul mercato europeo nella distribuzione delle cialde di cannolo, è da sempre molto **attenta al trasporto** dei propri prodotti che dallo stabilimento, posto alle pendici dell'Etna, giungono sia in **Europa** che **oltreoceano**. Per tale motivo investe nel settore logistico avvalendosi di un **collaudato network** di distribuzione attivo nei maggiori mercati internazionali che vengono raggiunti in prevalenza su gomma attraverso **vettori fidati e specializzati**.

L'attenzione per il trasferimento del prodotto finito è una conferma dell'interesse che Siciliana Cannoli pone nei confronti dei propri clienti.

Grazie al supporto dell'**export manager** l'azienda, inoltre, controlla ogni fase della propria internazionalizzazione prendendosi cura delle proprie cialde,

Siciliana Cannoli, European market leader in the distribution of cannoli shells, has always been very **attentive to the transportation** of its products that from the plant, situated on the slopes of Mount Etna, are sent throughout **Europe** as well as **overseas**. For this reason it invests in the area of logistics using a tried and tested network of active distribution in the major international markets that are mainly serviced by road through **trusted and specialised carriers**.

The attention to the transfer of the finished product is confirmation of the interest that Siciliana Cannoli invests in its customers.

Thanks to the support of the **export manager**, the company also controls each phase of its internationalisation overseeing its shells, **from the selection of raw materials to dispatch**.

dalla selezione delle materie prime fino alla consegna.

Per raggiungere tale risultato e garantire l'integrità delle scorze durante le fasi di trasporto, l'azienda ricorre ad un ricercato sistema di imballaggio.

Per tale ragione particolare cura è stata data alla realizzazione degli imballaggi affinché durante le fasi di trasporto garantiscano l'integrità delle cialde e ne preservino la genuinità.

Il sistema di palettizzazione, realizzato seguendo le più recenti normative internazionali, è previsto sia nello **standard Europeo** (800x1200 mm) utilizzato perlopiù per il trasporto su gomma, che in quello **Americano** (1000x1200 mm) ideale per le spedizioni oltreoceano in container.

L'efficienza della logistica va ad implementare il già ricco elenco di motivi che fanno della Siciliana Cannoli, l'azienda maggiormente apprezzata anche all'estero: alta qualità dei prodotti, **ottimo rapporto qualità/prezzo, alti standard dei servizi, puntualità.**

To achieve this result and to ensure the integrity of the shells during the stages of transportation, the company uses a sophisticated packaging system.

For this reason special care has been dedicated to creation of the packaging that during transportation ensures the integrity of the shells and preserves their authenticity.

For this reason special care has been dedicated to creation of the packaging that during transportation ensures the **integrity of the shells** and preserves their authenticity.

The palletising system, implemented in compliance with the latest international standards, is available both in the **European standard** (800x1200 mm) mainly used for road transportation and in the **American standard** (1000x1200mm) ideal for shipments overseas in containers.

The efficiency of the logistics adds to the already rich list of reasons that also make Siciliana Cannoli the company most appreciated abroad: high-quality products, **excellent value for money, high standards of services, punctuality.**

INFORMAZIONI PALLET PALLET INFORMATION	MIGNON		MEDIE - MEDIUM		GRANDI - LARGE	
	STANDARD USA	STANDARD EPAL	STANDARD USA	STANDARD EPAL	STANDARD USA	STANDARD EPAL
Confezioni per strato Packages per layer	10	9	10	9	10	9
Strati per pallet Layers per pallet	10	11	8	9	8	9
Confezioni per pallet Packages per pallet	100	99	80	81	80	81
Dimensioni pallet (cm) Sizes pallet (inch)	100x120 39,4x47,2	80x100	100x120 39,4x47,2	80x100	100x120 39,4x47,2	80x100
Altezza pallet (cm) Height pallet (inch)	225 88,6	245 96,5	225 88,6	245 96,5	225 88,6	245 96,5
Peso lordo del pallet (kg) Gross weight of pallet (lb)	300 661,4	297 654,8	255 562,2	258 568,8	235 518,1	238 524,7



SPECIFICHE PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATIONS



**CIALDE
DI CANNOLO**

Semplici
Glassate al cacao

**CANNOLI
SHELLS**

Simple
Cocoa Coating

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto dolciario fritto

PRODUCT DESCRIPTION

Fried confectionery product

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore marrone caratteristico
Sapore caratteristico
Odore caratteristico
Croccantezza tipica

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Characteristic brown colour
Characteristic flavour
Characteristic odour
Typical crispness

INGREDIENTI

CIALDA

Farina di grano tenero tipo 00 (70,15%), acqua (8%), farina di grano tenero tipo 0 (Manitoba) (7%), strutto raffinato (5%), vino (4%), zucchero semolato (3,5%), sale marino (1%), cacao in polvere (0,8%), albume d'uovo di gallina in polvere pastorizzato (0,5%), aroma (Cannella) (0,025%), Vanillina (0,025%).

GLASSATURA AL CACAO

(RIVESTIMENTO INTERNO)

Zucchero, Grassi vegetali (palmisti, cocco), Cacao magro (15%), Emulsionante (Lecitina di Soia), aromi.

INGREDIENTS

SHELL

Wheat flour type 00 (70,15%), water (8%), wheat flour type 0 (Manitoba) (7%), refined lard (5%), wine (4%), sugar (3,5%), sea salt (1%), cocoa powder (0,8%), pasteurised powdered egg white of hens (0,5%), flavour (Cinnamon) (0,025%), Vanillin (0,025%).

COCOA COATING

(INNER LINING)

Sugar, vegetable fats (palm kernel, coconut), Low-fat cocoa (15%), Emulsifier (Soy lecithin), flavourings.

PROCEDIMENTO

- Miscelazione di tutti gli ingredienti mediante impastatrice planetaria;
- Laminazione mediante sfogliatrice
- Maturazione a temperatura controllata
- Laminazione dopo maturazione
- Formatura mediante anime in acciaio
- Cottura: frittura in olio di palma bifrazionato
- Glassatura al cacao*
- Confezionamento

METHOD

- Mixing of all the ingredients with planetary kneader;
- Rolling with sheeting machine
- Temperature-controlled maturation
- Rolling after maturation
- Shaping with steel cores
- Cooking: fried in bifractionated palm oil
- Cocoa coating*
- Packaging

ANALISI DEL PROCESSO

- Miscelazione
- Verifica parametri di processo mediante la misurazione di pH e temperatura
- Controllo automatico della cottura
- Confezionamento automatico con chiusura manuale delle confezioni
- Verifica leggibilità della data di scadenza e del lotto

PROCESS ANALYSIS

- Mixing
- Verification of process parameters through the measurement of pH and temperature
- Automatic cooking control
- Automatic packaging with manual closure of the packages
- Checking of legibility of the expiry and batch date

CONTROLLI QUALITÀ EFFETTUATI

Applicazione del sistema HACCP ai sensi del R.Ce 178/2002-R.Ce 852/2004-R.Ce 2073/2005- D.Lgs 193/2007 e successivi aggiornamenti, sull'intero processo di produzione, con verifiche analitiche programmate su: materie prime, semilavorati, prodotto finito.

QUALITY CHECKS CARRIED OUT

Application of the HACCP system within the meaning of Ec R. 178/2002- Ec R. 852/2004- Ec R. 2073/2005- Legislative Decree 193/2007 and subsequent updates, on the whole production process, with scheduled analytical tests on: raw materials, semi-finished products and finished products.

INFORMATIVA ALLERGENI

Prodotto in stabilimento che usa “cereali contenenti glutine” derivati del frumento, uova e derivati, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio, solfiti. Osservanza alle direttive 2000/13/CE, 2003/89/CE / all.III – bis) sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, recepite dall’ordinamento italiano da D.Lgs 109/1992 e s.m. e R.CE 1169/2011. Può contenere tracce di: glutine, uova e derivati, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio, solfiti.

ALLERGEN INFORMATION

Produced in the factory that uses “cereals containing gluten” derivatives of wheat, eggs and derivatives, soy and derivatives, milk and derivatives, fruit with nuts, sulphites. Compliance with the directives 2000/13/EC, 2003/89/EC / ann.III - bis) on the declaration of all the ingredients capable of causing allergies and food intolerances, transposed by Italian law by Legislative Decree 109/1992 and subsequent modifications and EC R.1169/2011. May contain traces of: gluten, eggs and derivatives, soy and derivatives, milk and derivatives, nuts, sulphites.

INFORMATIVA OGM

In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM - free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal REG. CE n. 1829/03 e REG. CE n. 1839/03 e non necessitano di etichettatura supplementare.

GMO INFORMATION

In compliance with the information provided by our suppliers of raw materials, that the products mentioned do not consist of, do not contain and are not derived from genetically modified organisms (GMO product - free), in compliance with the thresholds of accidental contaminations defined by EC REG. no. 1829/03 and EC REG.no. 1839/03 and do not require additional labelling.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Tenere in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Maneggiare con cura. Prodotto soggetto a calo di peso. Teme l’umidità.

METHOD OF STORAGE

Keep in a cool, dry place, away from heat sources. Handle with care. Product subject to weight loss. Keep dry.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Fragile. Maneggiare con cura. Teme l’umidità.

METHOD OF TRANSPORTATION

Fragile. Handle with care. Keep dry.

SCADENZA

6 mesi dalla data di produzione in luogo asciutto e confezione integra.

EXPIRY

6 months from the date of production in a dry place and with package unopened.

MODALITÀ D’USO

Dopo l’apertura richiudere per bene la pellicola di protezione per evitare l’eventuale irrancidimento del prodotto e riporre in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto il prodotto dovrà essere consumato preferibilmente entro 45 giorni.

INSTRUCTIONS FOR USE

After opening close the protective film well to prevent possible deterioration of the product and store in a cool, dry place, away from heat sources. Once opened, the product should be preferably consumed within 45 days.

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO

Identificato con le ultime due cifre dell’anno e un numero che indica la progressione della produzione giornaliera seguita dalla data di scadenza espressa in gg/mm/aa.

BATCH IDENTIFICATION

Identified with the last two digits of the year and a number that indicates the progression of daily production followed by the expiry date expressed in mm/dd/yy.

TIPO DI CONFEZIONE

Packaging primario: sacchetto in Polietilene neutro alimentare riciclabile (PE).
Packaging secondario: scatola multistrato cartonato. Le scatole sono confezionate su pallet di legno e avvolte con film estensibile.

PACKAGE TYPE

Primary packaging: neutral recyclable food polyethylene bag (PE).
Secondary packaging: multilayer cardboard box. The boxes are packed on pallets of wood and wrapped with stretch film.

SPECIFICHE PRODOTTO - CIALDE SEMPLICI PRODUCT SPECIFICATIONS - SIMPLE SHELLS	MIGNON	MEDIE MEDIUM	GRANDI LARGE
Diametro interno e lunghezza singolo prodotto (cm) Internal diameter and unit individual product (cm)	1,7 x 6	2,5 x 8	2,9 x 12
Peso per unità (gr) Weight per length (oz)	8,5 0,30	13 0,46	24 0,85
Peso netto per confezione (kg) Weight net per package (lb)	2,5 5,51	2,6 5,73	3,0 6,61
Peso lordo per confezione (kg) Weight gross per package (lb)	2,9 6,39	3 6,61	2,8 6,17
Quantità per confezione Quantity per package	290*	190*	100
Dimensione confezione profondità x larghezza x altezza (cm) Package size depth x width x height (inch)	39x26,5x21 15,4x10,4x8,27	42x25,5x26 16,5x10x10,24	42x25,5x26 16,5x10x10,24

* Prodotto pesato elettronicamente. La quantità varia in base al peso e può raggiungere anche le 300 unità per le cialde mignon e 200 per le cialde medie.

* Product electronically weighed. The quantity varies according to weight and can also reach 300 units for the mignon shells and 200 for the medium shells.

SINGOLA PORZIONE CIALDE SEMPLICI INDIVIDUAL PORTION SIMPLE SHELLS	MIGNON		MEDIE - MEDIUM		GRANDI - LARGE	
	PORZIONE SINGOLA INDIVIDUAL PORTION	VALORE GIORNALIERO %* DAILY VALUE %*	PORZIONE SINGOLA INDIVIDUAL PORTION	VALORE GIORNALIERO %* DAILY VALUE %*	PORZIONE SINGOLA INDIVIDUAL PORTION	VALORE GIORNALIERO %* DAILY VALUE %*
Peso netto Net weight	8,5 gr 0,3 oz		13 gr 0,46 oz		24 gr 0,85 oz	
Calorie Calories	45,6		69,8		128,9	
Calorie da grassi Calories from fat	23,4		35,1		64,8	
Grassi totali Total fat	2,6 gr 0,09 oz	4	3,9 gr 0,14 oz	6	7,2 gr 0,25 oz	11
Grassi saturi Saturated fats	1,1 gr 0,039 oz	5,5	1,6 gr 0,06 oz	8	3 gr 0,11 oz	15
Colesterolo Cholesterol	0,24 mg	0,1	0,36 mg	0,1	0,67 mg	0,2
Sodio Sodium	19,5 mg	0,8	29,9 mg	1,2	55,2 mg	2,3
Carboidrati totali Total Carbohydrates	4,8 gr 0,17 oz	1,6	7,4 gr 0,26 oz	2,5	13,7 gr 0,48 oz	4,6
Fibre Fibre	0,2 gr 0,007 oz	0,8	0,3 gr 0,01 oz	1,2	0,6 gr 0,021 oz	2,4
Zuccheri Sugars	0,3 gr 0,011 oz		0,5 gr 0,017 oz		1 gr 0,035 oz	
Proteine Protein	0,7 gr 0,024 oz		1,1 gr 0,039 oz		2 gr 0,07 oz	
Vitamin A Vitamin A	/		/		/	
Vitamin C Vitamin C	/		/		/	
Calcio Calcium	0,8 mg		1,25 mg		2,3 mg	
Ferro Iron	0,08 mg		0,11 mg		0,21 mg	

*Valore giornaliero in percentuale basato su una dieta di 2000 calorie.
*Daily value as a percentage based on a diet of 2000 calories.

SPECIFICHE PRODOTTO - CIALDE GLASSATE PRODUCT SPECIFICATIONS - COCOA COATING	MIGNON	MEDIE MEDIUM	GRANDI LARGE
Diametro interno e lunghezza singolo prodotto (cm) Internal diameter and unit individual product (cm)	1,7 x 6	2,5 x 8	2,9 x 12
Peso per unità (gr) Weight per length (oz)	10 0,35	20 0,71	30 1,06
Peso netto per confezione (kg) Weight net per package (lb)	2,7 5,95	2,7 5,95	3,3 7,28
Peso lordo per confezione (kg) Weight gross per package (lb)	3,35 7,39	3,4 7,36	3,7 8,16
Quantità per confezione Quantity per package	240	144	100
Dimensione confezione profondità x larghezza x altezza (cm) Package size depth x width x height (inch)	39x26,5x21 15,4x10,4x8,27	42x25,5x26 16,5x10x10,24	42x25,5x26 16,5x10x10,24

SINGOLA PORZIONE CIALDE GLASSATE INDIVIDUAL PORTION COCOA COATING	MIGNON		MEDIE - MEDIUM		GRANDI - LARGE	
	PORZIONE SINGOLA INDIVIDUAL PORTION	VALORE GIORNALIERO %* DAILY VALUE %*	PORZIONE SINGOLA INDIVIDUAL PORTION	VALORE GIORNALIERO %* DAILY VALUE %*	PORZIONE SINGOLA INDIVIDUAL PORTION	VALORE GIORNALIERO %* DAILY VALUE %*
Peso netto Net weight	10 gr 0,35 oz		20 gr 0,71 oz		30 gr 1,06 oz	
Calorie Calories	56,9		113,8		170,7	
Calorie da grassi Calories from fat	32,4		64,8		97,2	
Grassi totali Total fat	3,6 gr 0,13 oz	5,5	7,2 gr 0,25 oz	11	10,8 gr 0,38 oz	16,6
Grassi saturi Saturated fats	3 gr 0,11 oz	15	6 gr 0,21 oz	30	9 gr 0,32 oz	45
Colesterolo Cholesterol	0,32 mg	0,1	0,64 mg	0,2	0,96 mg	0,3
Sodio Sodium	19 mg	0,8	38 mg	1,6	57 mg	2,4
Carboidrati totali Total Carbohydrates	5,3 gr 0,19 oz	1,8	10,6 gr 0,37 oz	3,6	15,9 gr 0,56 oz	5,3
Fibre Fibre	0,3 gr 0,01 oz	1,2	0,8 gr 0,03 oz	2,4	1,2 gr 0,04 oz	4,8
Zuccheri Sugars	1,6 gr 0,06 oz		3,2 gr 0,11 oz		4,8 gr 0,17 oz	
Proteine Protein	0,7 gr 0,02 oz		1,5 gr 0,05 oz		2,2 gr 0,08 oz	
Vitamin A Vitamin A	/		/		/	
Vitamin C Vitamin C	0,16 mg		0,32 mg		0,48 mg	
Calcio Calcium	1,4 mg		2,8 mg		4,2 mg	
Ferro Iron	0,44 mg		0,88 mg		1,32 mg	

Dieta di 2000 calorie / Diet of 2000 calories

	Grassi totali Total fat	Grassi saturi Saturated fats	Colesterolo Cholesterol	Sodio Sodium	Carboidrati totali Total Carbohydrates	Fibre Fibre
MENO DI: LESS THAN:	65 gr 2,29 oz	20 gr 0,71 oz	300 mg	2,4 mg	300 gr 10,58 oz	25 gr 0,88 oz

*Valore giornaliero in percentuale basato su una dieta di 2000 calorie.
*Daily value as a percentage based on a diet of 2000 calories.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametro Parameter	Unità di misura Measurement unit	Limite di accettabilità Limit of acceptability
Carica batterica totale Total bacterial load	ufc/g cfu/oz	5000 176,37
Lieviti e muffe Yeasts and molds	ufc/g cfu/oz	100 3,53
Coliformi Coliforms	ufc/g cfu/oz	10 0,35
Escherichia coli	ufc/g cfu/oz	10 0,35
Enterobatteriacee Enterobacteriaceae	ufc/g cfu/oz	10 0,35
Bacillus cereus	ufc/g cfu/oz	10 0,35
Stafilococchi Staphylococci	ufc/g cfu/oz	50 1,76
Salmonella	ufc/25g cfu/0,88 oz	Assente Absent
Listeria monocytogenes	ufc/25g cfu/0,88 oz	Assente Absent

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE STANDARD PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Parametro Parameter	Valore Value
PH	5.20-5.60
Attività dell'acqua (Aw) Water activity (Aw)	0.100-0.300
Umidità Moisture	1-3%

Controlli qualità effettuati

Applicazione del sistema HACCP ai sensi del R.Ce 178/2002-R.Ce 852/2004-R.Ce 2073/2005-D.Lgs 193/2007 e successivi aggiornamenti, sull'intero processo di produzione, con verifiche analitiche programmate su materie prime, semi lavorati, prodotto finito.

Certificazioni di qualità

La Siciliana Cannoli segue rigidi controlli di qualità sui propri prodotti.

Quality checks carried out

Application of the HACCP system within the meaning of Ec R. 178/2002-Ec R. 852/2004-Ec.R. 2073/2005- Legislative Decree 193/2007 and subsequent updates, on the whole production process, with scheduled analytical tests on raw materials, semi-finished products and finished products.

Quality certification

Siciliana Cannoli follows strict quality controls on its products.



Siciliana Cannoli Snc

Via Italia s.n.

Zona Artigianale (Capannone D)

95040 Camporotondo Etneo, Catania (Sicilia, Italia)

T. (0039) 095 39 14 92

Fax (0039) 095 09 02 524

info@sicilianacannoli.it

SicilianaCannoli.it

P.IVA 00749280871

©Copyright 2013 Siciliana Cannoli - Tutti i diritti riservati.

Tutte le immagini sono di proprietà della Siciliana Cannoli
tranne quelle di pagina 24, 25, 29.

Ideazione, progetto grafico e pubblicazione

Francesco Consoli, Comunicazione integrata - FrancescoConsoli.it

©Copyright 2013 Siciliana Cannoli - All rights reserved.

All images are the property of Siciliana Cannoli
except those of pages 24, 25, 29.

Design, graphic design and publication

Francesco Consoli, Integrated communication - FrancescoConsoli.it

