

CATALOGO

A. Zapponini

ZAPPONINI

ROMA 1905



ALBERTO ZAPPONINI

CONFISERIE
ALBERTO ZAPPONINI
BISCUITS

BISCOTTI
GENTILINI

AMERICAN BAKERY

Several people are standing near the entrance of the building, partially obscured by the fence.

ALBERTO ZAPPONINI BISCOTTI GENTILINI

CHAMPAGNE

CONFETTERIA

ALBERTO ZAPPONINI

BISCOTTERIA

VINI LIQUORI

COGNAC

CHAMPAGNE
CONFETTERIA
BISCOTTERIA
VINI LIQUORI
COGNAC

BISCOTTERIA
VINI LIQUORI
COGNAC

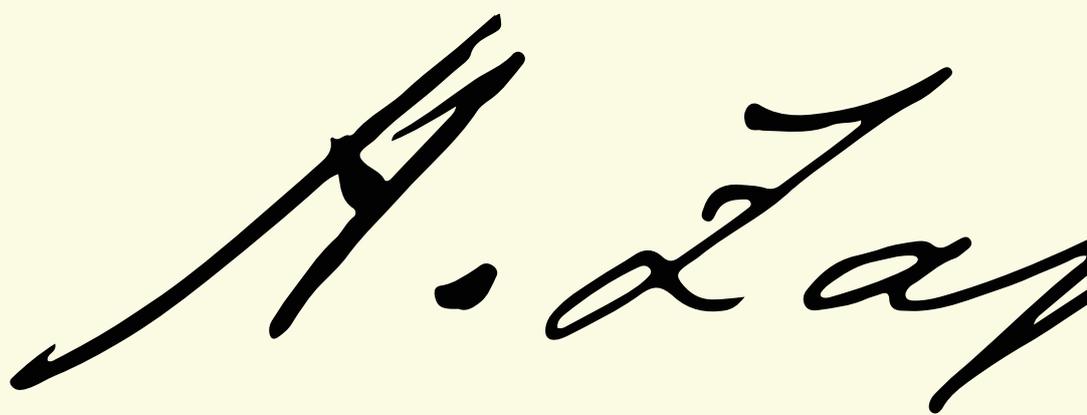
VINI LIQUORI
COGNAC

UNA DOLCE STORIA ROMANA

Alberto Zapponini è il sesto dei sette figli di Paolo Zapponini e Teresa Ricci, nato a Ferrara ma cresciuto nel fermento della Roma di fine '800. Nel 1905, ad appena 25 anni, intraprende l'avventura dolciaria aprendo il suo primo negozio in una delle più frequentate vie della Capitale in espansione, Via Nazionale, specializzandosi in confetteria, biscotteria e piccola pasticceria.

Proprio in Via Nazionale 195, accanto all'allora Palazzo delle Belle Arti ed oggi Palazzo delle Esposizioni, nasce il prodotto destinato a divenire un riferimento nel mercato dolciario capitolino e il vero e proprio marchio di fabbrica dell'azienda: il Bonbon Zapponini. "Non dimenticate quel nome così caro ai vostri bambini, Zapponini" recitava il claim dell'epoca.

Negli anni a seguire l'attività si espande e, con gli anni 30, si sviluppa con l'apertura di altri quattro punti vendita in Via Due Macelli 26, Via Tomacelli 5/7, Piazza Venezia 5 e Via Candia 52.

A large, stylized handwritten signature in black ink, appearing to read 'A. Zapponini', positioned at the bottom right of the page.

In tutte le “Confiserie Alberto Zapponini” i prodotti dolciari sono accompagnati da specialità di vini, liquori e distillati provenienti dalle migliori case estere e nazionali.

Nel corso degli anni sono numerosi gli attestati di qualità ricevuti, per impegno e professionalità, fino a ottenere per l'attività dolciaria il riconoscimento di Fornitore Ufficiale della Real Casa (Brevetto Reale n.540) ritenuta meritevole di innalzare lo Stemma Reale sull'insegna della fabbrica e per il suo fondatore, nel 1956, l'onorificenza di Grande Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

Oggi la tradizione si rinnova con la quarta generazione della Famiglia Zapponini spinta dal desiderio di proporre prodotti amati ora quanto allora, con la stessa passione per le cose belle, buone e ben fatte.

A large, stylized handwritten signature in black ink, likely reading 'Zapponini', positioned at the bottom of the page.

I P R O D O T T I

IL BON BON	8
GIANDUIA	9
LIQUORE	11
MANDORLE E NOCCIOLE	13
MANDORLA TARTUFATA	15
LA COLOMBA	17
IL PANETTONE	18
CLASSICO	19
GLASSATO	21
AL MOSCATO	23
IL PANDORO	25
I TARTUFI	26
I TRE CIOCCOLATI	27
L'ALBERO	28
AL CIOCCOLATO FONDENTE	29
ALL'ARACHIDE SALATA	31
I GIANDUIOTTI	32
IL GIANDUIOTTO	33
IL GIANDUIOTTO MAXI 1905	35
I SANPIETRINI	37
LA PRALINA	39
LA SPALMABILE	41
PACKAGING PERSONALIZZABILI	43



IL BON BON AL GIANDUIA

Morbido ripieno Gianduia prodotto con l'impiego di pregiate "Nocciole Piemonte I.G.P." e ricoperto di cioccolato al latte e fondente.

INGREDIENTI: Cioccolato Gianduia, Fondente e Latte (burro di cacao, zucchero, "Nocciola Piemonte I.G.P.", pasta di cacao, latte intero in polvere, latte scremato in polvere. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi naturali: vaniglia.). Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte I.G.P.". Possono contenere tracce di altra frutta a guscio. Senza glutine.
Cioccolato Gianduia cacao min. 51,1%. Cioccolato al Latte cacao min. 38,5%.
Cioccolato Fondente 66,6%

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Pezzi ogni 100gr: 14ca.

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL B O N B O N A L L I Q U O R E

Limoncello, Mandarino, Irish Cream, Rhum, Sambuca.

Le specialità e il meglio della liquoreria tradizionale italiana con aromi intensi dei pregiati distillati.

Per soddisfare tutti i gusti in ogni occasione.

INGREDIENTI: Cioccolato Fondente cacao min. 71,5% - Cioccolato al Latte cacao min. 32,0% - Cioccolato Bianco.

Ingredienti: Cioccolato Fondente, Bianco e Latte (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi naturali: vaniglia.), zucchero, acqua, alcool, Rhum invecchiato (1,1%), Brandy (0,8%), cacao amaro in polvere, caffè arabica. Addensante: gomma arabica. Agente di rivestimento: gomma lacca. Aromi naturali: olio essenziale di limone, olio essenziale di mandarino, sambuca. Aromi: vanillina.

Possono contenere tracce di frutta a guscio. Senza glutine

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Pezzi ogni 100gr: 14ca.

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL BON BON MANDORLE E NOCCIOLE

Pregiata selezione di Mandorle di Toritto e “Nocciole Piemonte IGP” ricoperte di cioccolato bianco, di cioccolato al latte e di cioccolato fondente con solo burro di cacao.

INGREDIENTI: Cioccolato Fondente, Latte e Bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi naturali: vaniglia), Mandorla di Toritto (11,9%), "Nocciola Piemonte I.G.P."* (10,6%). Addensante: gomma arabica. Agente di rivestimento: gomma lacca. Possono contenere tracce di altra frutta a guscio. Senza glutine. Cioccolato Fondente cacao min. 62,9%. Cioccolato al Latte cacao min. 32%. Cioccolato Bianco.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Pezzi ogni 100gr: 14ca.

*disponibili anche senza zuccheri aggiunti

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL BON BON MANDORLA TARTUFATA

Una selezione sceltissima di mandorle “Filippo Cea” del “Presidio Slow Food” di Toritto circondate da una sottilissima sfoglia di caramello speziato con chiodi di garofano, cannella e aroma naturale di vaniglia.

Un doppio strato di cioccolato bianco e fondente e, poi, una spolverata di cacao amaro perfezionano una specialità di gran classe.

INGREDIENTI: Cioccolato bianco e fondente (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao. Emulsionante: lecitina di soia. Aromi naturali: vaniglia), Mandorla di Toritto (BA) del "Presidio Slow Food" (30,3%), zucchero di canna, cacao amaro in polvere, cannella Regina, chiodi di garofano. Aromi naturali: vaniglia. Possono contenere tracce di altra frutta a guscio. Senza glutine
Cioccolato Fondente cacao min. 98,1%, Cioccolato Bianco

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Pezzi ogni 100gr: 14ca.

ZAPPONINI
ROMA 1905



LA COLOMBA

La nostra Colomba prodotta artigianalmente seguendo l'Antica Ricetta, racchiude tutto il gusto della tradizione Pasquale. Un impasto soffice ottenuto utilizzando solo ingredienti di prima scelta, lasciato lievitare naturalmente e arricchito di morbida arancia candita. Glassata e decorata con mandorle intere per darle un sapore unico.

**PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GLASSA 10%,
DECORATO CON GRANELLA DI ZUCCHERO 2% E MANDORLE 2%.**

INGREDIENTI: farina di frumento, scorzone d'arancia candita 24% (cubetti di arancio, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio), tuorlo d'uovo, burro, zucchero di canna, lievito naturale (farina di frumento), emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di zucchero invertito, sciroppo di glucosio-fruttosio, malto d'orzo, sale, aromi.

INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, albume d' uovo, "Nocciola Piemonte IGP", mandorle, armelline, farina di riso. Può contenere tracce di soia.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

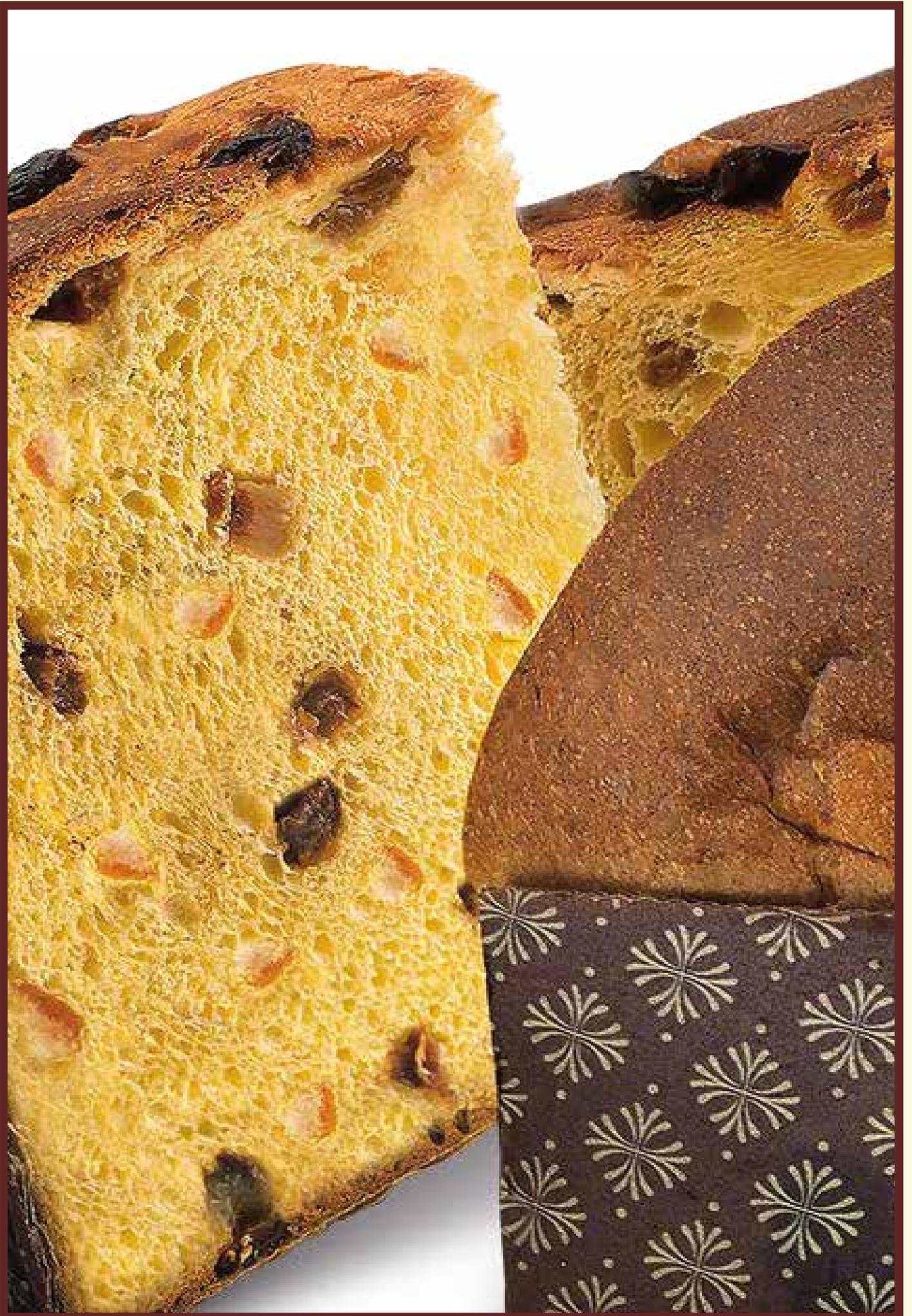
Energia	1628 kJ / 388 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	9,0 g
Carboidrati	53 g
di cui zuccheri	35 g
Proteine	7,0 g
Sale	0,35 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	1000 g
PESO LORDO	1050 g
ALTEZZA	58 mm
ALTEZZA AL CENTRO	130 mm
LUNGHEZZA TESTA-CODA	318 mm
LUNGHEZZA ALA-ALA	225 mmw

Termine minimo di conservazione: 6 - 8 mesi ad una temperatura max di 18-20°C

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL PANETTONE CLASSICO

Il nostro panettone per eccellenza prodotto artigianalmente seguendo l'Antica Ricetta.

Un impasto soffice ottenuto utilizzando solo ingredienti di prima scelta.

Dalla farina di qualità al lievito madre, dalle uova da galline cage-free al burro di filiera piemontese Ricco di uvetta e canditi.

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI: farina di frumento, uva sultanina 16%, tuorlo d'uovo, scorze d'arancia candita 11% (scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), burro, zucchero di canna, lievito naturale (farina di frumento, acqua), emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di zucchero invertito, malto d'orzo, sale, aromi. Può contenere soia e frutta a guscio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	1631 kJ / 389 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	8,5 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	32 g
Proteine	6,2 g
Sale	0,29 g

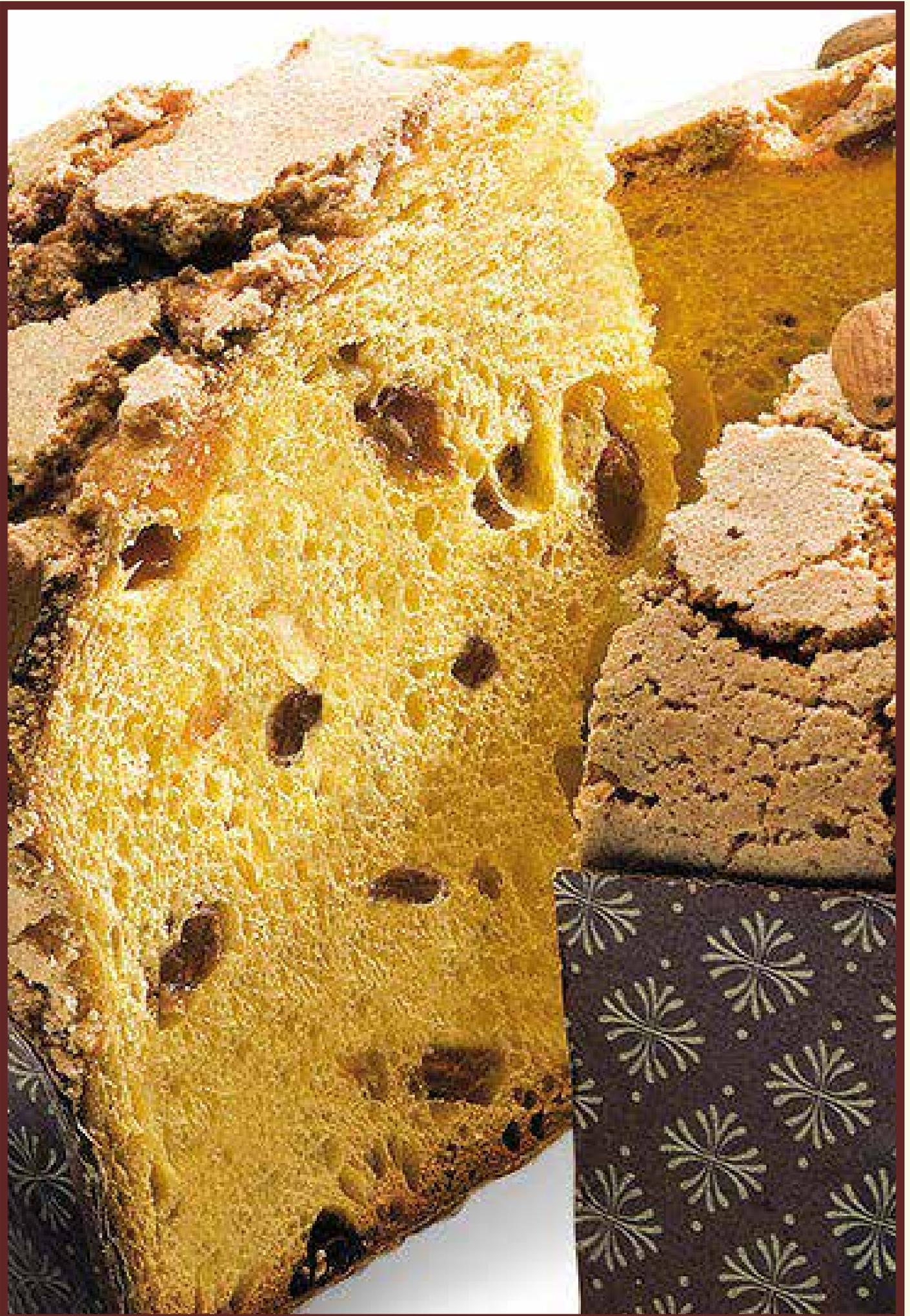
CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	1000 g
PESO LORDO	1050 g
DIAMETRO	210 mm
ALTEZZA	70 mm
ALTEZZA AL CENTRO	130 mm

Disponibile anche da 3kg

Termine minimo di conservazione: 6 - 8 mesi ad una temperatura max di 18-20° C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL PANETTONE GLASSATO

Il Panettone prodotto artigianalmente preparato nel rispetto della più antica tradizione con materie prime di qualità. Ricoperto con glassa e decorato con mandorle intere e nocciole delle Langhe.

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GLASSA 8%, DECORATO CON MANDORLE 2%

INGREDIENTI: farina di frumento, uva sultanina 16%, tuorlo d'uovo, scorze d'arancia candita 11% (scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), burro, zucchero di canna, lievito naturale (farina di frumento, acqua), emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di zucchero invertito, malto d'orzo, sale, aromi.

INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, albume d'uovo, "Nocciola Piemonte IGP", mandorle, armelline, farina di riso. Può contenere soia e altra frutta a guscio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

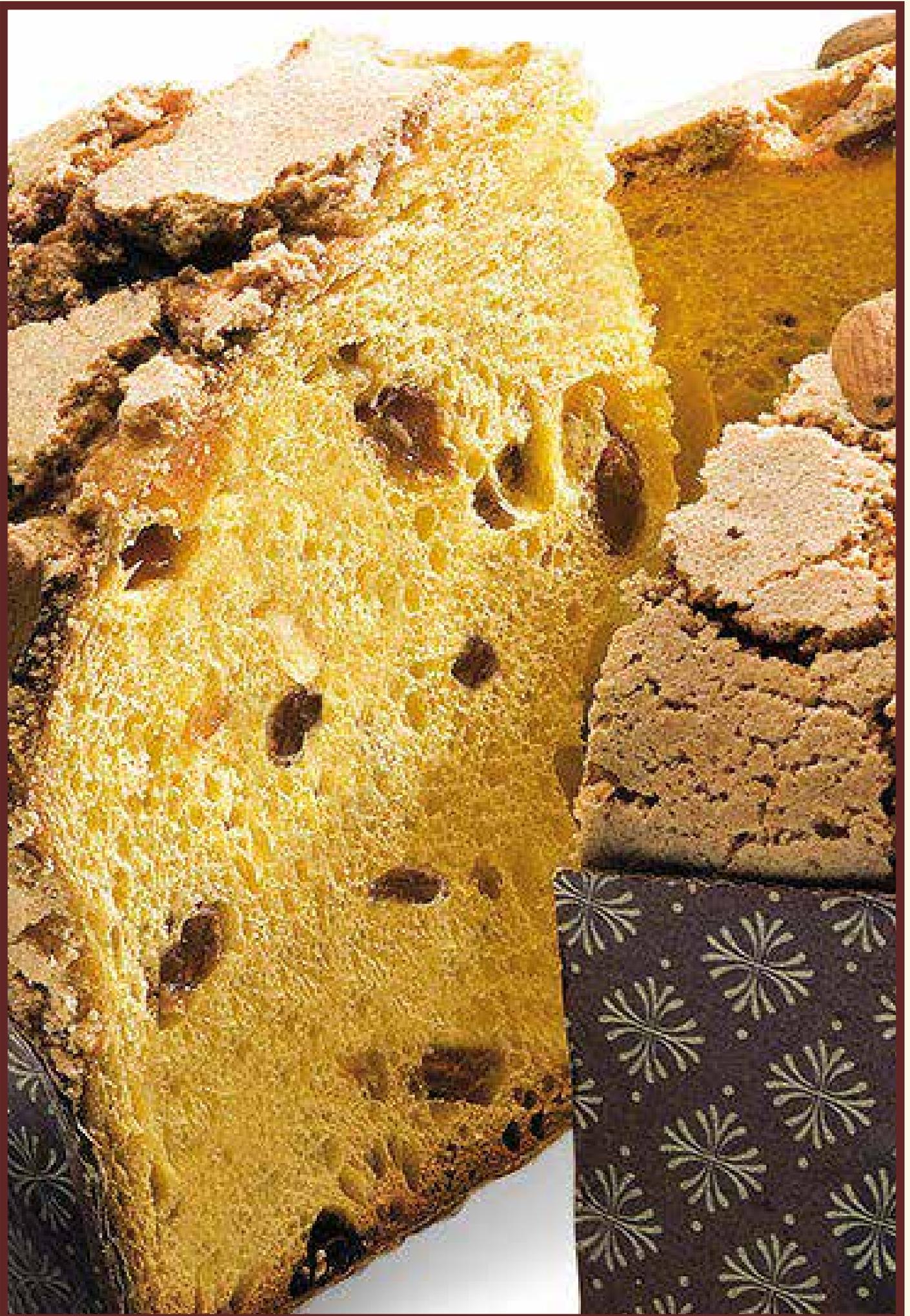
Energia	1638 kJ / 390 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	7,9 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	34 g
Proteine	6,6 g
Sale	0,27 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	1000 g
PESO LORDO	1050 g
DIAMETRO	210 mm
ALTEZZA	70 mm
ALTEZZA AL CENTRO	130 mm

Termine minimo di conservazione: 6 - 8 mesi ad una temperatura max di 18-20° C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL PANETTONE AL MOSCATO

Il Panettone prodotto artigianalmente dal gusto unico che nasce dall'unione della Antica Ricetta con l'alta qualità del Moscato. Un impasto soffice ottenuto utilizzando solo ingredienti di prima scelta. Ricoperto di glassa e decorato con mandorle intere.

**PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE
CON GLASSA 8%, DECORATO CON GRANELLA DI ZUCCHERO 2% E
MANDORLE 2%**

INGREDIENTI: farina di frumento, uva sultanina 23%, tuorlo d'uovo, burro, lievito naturale (farina di frumento, acqua), zucchero di canna, succo d'uva, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; vino Piemonte DOC Moscato 2,2%, vino liquoroso, sciroppo di zucchero invertito, sciroppo di glucosio-fruttosio, burro di cacao, malto d'orzo, sale, aromi.

INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, albume d'uovo, "Nocciola Piemonte IGP", mandorle, armelline, farina di riso. Può contenere soia e altra frutta a guscio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	1574 kJ / 375 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	7,5 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	29 g
Proteine	6,8 g
Sale	0,28 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	1000 g
PESO LORDO	1050 g
DIAMETRO	210 mm
ALTEZZA	70 mm
ALTEZZA AL CENTRO	130 mm

Termine minimo di conservazione: 6 - 8 mesi ad una temperatura max di 18-20° C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL PANDORO

Il nostro Pandoro gourmet proposto nel formato basso, tutto da gustare.
Una soffice e prelibata dolcezza da apprezzare spolverata con zucchero a velo.
Prodotto con le migliori materie prime per garantire sempre la qualità del prodotto artigianale.

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI: farina di frumento, burro, uova, zucchero, lievito naturale (farina di frumento, acqua), tuorlo d' uovo, emulsionante: mono e di-gliceridi degli acidi grassi; fruttosio, latte, burro di cacao, sale, polvere di baccelli di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTI DELLA BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO: zucchero, amido di frumento.

Può contenere soia, frutta a guscio e senape.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	1671 kJ / 399 kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	24 g
Proteine	7,1 g
Sale	0,38 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	1000 g
PESO LORDO	1050 g
DIAMETRO	250 mm
ALTEZZA AL CENTRO	170 mm

Disponibile nel formato da 1 kg BASSO

Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Termine di conservazione: 4 - 7 mesi ad una temperatura max di 18-20° C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



ZAPPONINI
ROMA 1905

I TRE CIOCCOLATI

Tartufo ai tre cioccolati (Fondente, Latte e Bianco) con nocciola piemonte IGP (27%). Pura scioglievolezza del cremoso strato di cioccolato fondente, al quale si aggiunge la dolcezza del cioccolato bianco e del cioccolato al latte.

Senza glutine.

INGREDIENTI: Nocciola Piemonte IGP (27%), Zucchero, Massa di cacao, Burro di cacao, Latte in polvere, Granella di Cacao, Granella Croccante (Farina di Riso, Zucchero, Amido di Mais, Farina di mais, Oli vegetali (girasole e cocco in proporzioni variabili), Fibra vegetale (bambù), Farina di Soia, Emulsionante: Lecitina di soia e di girasole, Sale, Zucchero caramellato, Cacao in polvere, Aroma Naturale), Siero di Latte in polvere, Cacao in Polvere, Emulsionante: Lecitina di Soia, Aroma Naturale di Vaniglia, Aromi. Può contenere tracce di arachidi, uova e altra frutta a guscio. Senza glutine.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	2328 kJ / 560 kcal
Grassi	38 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	34 g
Proteine	8 g
Sale	0,12 g

Conservare il prodotto in locali puliti, freschi, areati, lontani dai raggi solari ed esenti da odori ad una temperatura di 12-20°C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



AL CIOCCOLATO FONDENTE

Albero di cioccolato fondente con decorazioni di cioccolato bianco e al latte.

Un prodotto esclusivo e dal design unico, realizzato in edizione limitata.

Altezza prodotto 15cm circa, confezionato in un box trasparente impreziosito da nastro regalo.

Peso prodotto 250gr ca.

INGREDIENTI: Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia (Cacao: 60% min.)

Decorazioni: - cioccolato al latte finissimo (zucchero, burro di cacao, latte in polvere (25%), massa di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. (Cacao min. 33%) e cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	2326 kJ / 556 kcal
Grassi	37 g
di cui acidi grassi saturi	22 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	39 g
Proteine	7,6 g
Sale	0,005 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO 250 g

Conservare in ambienti puliti, freschi, ventilati, al riparo dalla luce solare e da odori, a temperatura ambiente tra 12-20°C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



ALL'ARACHIDE SALATA

Albero di cioccolato bianco al caramello ed arachide salata con decorazioni di cioccolato bianco e fondente.

Un prodotto esclusivo e dal design unico, realizzato in edizione limitata.

Altezza prodotto 15cm circa, confezionato in un box trasparente impreziosito da nastro regalo.

Peso prodotto 250gr ca.

INGREDIENTI: Zucchero, burro di cacao, latte in polvere, arachidi (10,5%), siero di latte, zucchero caramellato (1,5%), emulsionante lecitina di soia, sale di cervia (0,13%), vaniglia naturale.

Decorazioni: - cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. (Cacao min. 60%) e cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	2364 kJ / 565 kcal
Grassi	37 g
di cui acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	44 g
Proteine	9,3 g
Sale	0,61 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO 250 g

Conservare in ambienti puliti, freschi, ventilati, al riparo dalla luce solare e da odori, a temperatura ambiente tra 12-20°C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



IL GIANDUIOTTO

Il calore del cioccolato pervaso dall'intenso aroma delle Nocciole Piemonte IGP sono perfetti per allietare ogni momento.

INGREDIENTI: Zucchero, Nocciola Piemonte IGP (31%), Massa di Cacao, Latte Intero in Polvere, Burro di Cacao, Estratto Naturale di Vaniglia. Cacao min.25%. Senza glutine.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	2333 kJ / 560 kcal
Grassi	36 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	43 g
Proteine	8,8 g
Sale	0,07 g

Conservare il prodotto in locali puliti, freschi, areati, lontani dai raggi solari ed esenti da odori ad una temperatura di 12-20°C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



1905
ZAPPONINI
ROMA

ZAPPONINI
ROMA 1905
PER
MARIO ROSSI

IL GIANDUIOTTO MAXI 1905

I formati maxi per un piacere unico, puro, cremoso, avvolgente.

Ricetta tradizionale per una cremosa persistenza di cioccolato al latte e Nocciole Piemonte IGP.

Il Gianduiotto MAXI 1905 è disponibile nei formati da 50g, 100g, 250g, 500g.

INGREDIENTI: Zucchero, Nocciola Piemonte IGP (34%), Massa di Cacao, Latte Intero in Polvere, Burro di Cacao, Latte Magro in Polvere, Emulsionante: Lecitina di Soia, Aroma Naturale di Vaniglia. Può contenere tracce di uova, arachidi e altra frutta a guscio.
Senza glutine.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	2344 kJ / 564 kcal
Grassi	41 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	35 g
di cui zuccheri	31 g
Proteine	9,9 g
Sale	0,06 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO 50g, 100g, 250g, 500g

Conservare il prodotto in locali puliti, freschi, areati, lontani dai raggi solari ed esenti da odori ad una temperatura di 12-20°C.

ZAPPONINI
ROMA 1905



I SANPIETRINI 1905

I tartufini di cioccolato alla nocciola sono una gradevole esplosione di gusto e raffinatezza.

Una delicata copertura di cacao avvolge una pregiata crema di cioccolato alla nocciola per una consistenza morbida e avvolgente.

INGREDIENTI: zucchero, nocciole Piemonte IGP 26%, burro di cacao, latte in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia; Può contenere tracce di uova, arachidi e altra frutta a guscio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	2523 kJ / 603 kcal
Grassi	45 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	41 g
Proteine	9 g
Sale	0,2 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

QUANTITÀ	contenitori da 50g (25 pezzi ca.)
CONFEZIONAMENTO	barattolo in plastica trasparente
SCADENZA MINIMA GARANTITA	120 giorni

Conservare esclusivamente in un luogo fresco e asciutto

ZAPPONINI
ROMA 1905



LA PRALINA

Le dolci praline prodotte artigianalmente con nocciole viterbesi ricoperte di zucchero. Croccanti, gustose e fatte con amore, semplicemente irresistibili!

NOCCIOLE PRALINATE

INGREDIENTI: Nocciole, zucchero, aromi. Può contenere tracce di uova, soia, latte, cereali contenenti glutine.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	1631 kJ / 389
kcal	
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	8.5 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	32 g
Proteine	6.2 g
Sale	0.29 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO 300 g

ZAPPONINI
ROMA 1905



LA SPALMABILE

La nostra crema di cioccolato fondente artigianale realizzata con materie prime di qualità.

Gusto intenso del cioccolato pronto per essere spalmato e gustato in ogni occasione.

CREMA NOCCIOLATA FONDENTE

INGREDIENTI: Oli e grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole, burro di cacao), zucchero, cacao magro in polvere (26%), nocciole 12%, latte scremato in polvere, emulsionante: E322, lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di soia, uova, cereali contenenti glutine.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - (VALORI MEDI SU 100 G)

Energia	2459 kJ /578
kcal	
Grassi	41 g
di cui acidi grassi saturi	9 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	41 g
Proteine	5.3 g
Sale	0.03 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

PESO NETTO	400 g
------------	-------

ZAPPONINI
ROMA 1905

**PACKAGING
PERSONALIZZABILI**



ZAPPONINI

ROMA 1905

info@zapponini1905.com

zapponini1905.com



@zapponini1905