

PROFESSIONAL

Nutkao *professional*



La crema italiana dal 1982

LA STORIA

1

2

FOOD
SERVICE
& INDUSTRY

RICETTE
IN 3 KG

3

RICETTE
IN 13 KG

4

RICETTE
IN 6 KG

5

6

CIOCCOLATI

GELATI
E VARIEGATI

7

COPERTURA
TRADIZIONALE

8

VARIEGATURA

9

10

COPERTURA
CIOCCOLATO

11

SCHEDE
LOGISTICHE

LA STORIA

Nutkao da più di 30 anni è il punto di riferimento del mercato per la produzione e il confezionamento delle creme spalmabili e semilavorati per l'industria e per il food service di qualità.

1





L'azienda si è sviluppata negli anni fino a conquistare una posizione di leadership internazionale nella produzione di creme spalmabili nel segmento Private Label. Ha inoltre raggiunto un ruolo rilevante nel mercato italiano dei semilavorati per l'industria dolciaria (cioccolati liquidi, cioccolati in gocce, creme e semilavorati per interni in cisterne, creme da farcitura in secchi).

Il Gruppo Nutkao, ad oggi, distribuisce i propri prodotti in 80 paesi circa, di cui la metà extra UE.

Due gli stabilimenti produttivi: uno a Canove di Govone in Piemonte, in un moderno edificio di 12.000 mq costruito nel 2001. L'altro negli Stati Uniti in Nord Carolina, di 8.500 mq, inaugurato nel 2015 e focalizzato principalmente sulle produzioni di tutta l'area NAFTA. Nel 2017 il Gruppo Nutkao ha avviato l'ampliamento dello stabilimento di Canove di Govone. La nuova struttura, adiacente all'attuale, ha una superficie complessiva di 8.500 mq circa dedicata principalmente ad un magazzino completamente automatizzato. I 7.000 posti pallet e nuove linee di produzione servono per soddisfare la sempre crescente esigenza produttiva. Ad Aprile 2018 è stato acquisito uno stabilimento ad Accra, in Ghana, per la lavorazione della fava di cacao con l'obiettivo di produrre internamente i derivati del cacao (massa, burro e cacao in polvere) con il controllo totale di tutta la filiera. A partire da luglio 2018, per sostenere la continua crescita dell'azienda, ha fatto l'ingresso nel capitale sociale un nuovo socio che ha rilevato l'80% del pacchetto azionario.

Gli stabilimenti produttivi in Italia



Lo stabilimento produttivo di Nutkao Italia ha una dimensione di 20.500 mq, ospita gli uffici ed i vari reparti produttivi:

- Magazzino materie prime e imballi informatizzato e dotato di tecnologia RF;
- Reparto di produzione con controllo computerizzato della produzione di cioccolato e creme;
- Reparto di confezionamento dotato di 13 linee (per creme, secchi, gocce e sfusi);
- 1 Linea dedicata al senza latte;
- Magazzino prodotto finito informatizzato con tecnologia RF;
- Tutti i reparti sono integrati con un sistema MES (Manufacturing Execution System) che, sfruttando la copertura WiFi, consente di monitorare in tempo reale arrivi, giacenze, avanzamenti di produzione e spedizioni;
- Capacità produttiva annuale: 83.000 tonnellate.



Lo stabilimento produttivo USA è stato il nostro primo "secondo stabilimento", proprio a dimostrazione dell'attuale carattere internazionale del Gruppo Nutkao.

Dopo un'attenta analisi sono stati scelti gli Stati Uniti non solo per essere un mercato in forte espansione ma anche per la sua centralità geografica rispetto all'area NAFTA.

Lo stabilimento è situato a Battleboro nel Nord Carolina ed è un esempio di modernità dotato delle migliori e più recenti tecnologie, conformi agli standard BRC e FDA.

La struttura ha una superficie di 9.000 mq ed include:

- Magazzini materie prime, packaging e prodotto finito tutti dotati di tecnologia RF;
- Reparti produttive area confezionamento con controllo computerizzato di tutto il ciclo di produzione;
- Reparto di confezionamento.

Nello stabilimento americano abbiamo trasferito tutto il know-how accumulato in quasi 35 anni di esperienza, installando impianti altamente tecnologici. Abbiamo, inoltre, investito in sistemi completamente integrati così da avere in tempo reale tutte le informazioni necessarie anche dall'Italia.

in USA



in Ghana



Lo stabilimento Afrotropic si trova nella comunità di Baatsonaa ai confini di Accra e Tema. Nello stabilimento vengono lavorate le fave di cacao del Ghana e trasformate in granella, liquor/massa, burro, polvere.

La superficie totale è di circa 5,4 ettari con l'edificio principale che occupa 3400 mq e i depositi di fave in loco di 3745 mq.

Altri edifici includono la reception/uffici (100 mq), un generatore e un trasformatore di 124 mq e un ponte di pesatura.

Brand Journey

1982

1991



Fatturato
€ 310.000

Fatturato
€ 3.600.000

in Italia

in Italia

2001

2020



Fatturato
€ 22.500.000

Fatturato
€ 180.000.000

in **25** Paesi nel mondo

in **80** Paesi nel mondo

2

FOOD SERVICE & INDUSTRY

Una nuova linea di creme realizzate partendo dalla cura nella scelta delle materie prime e dalla lavorazione - tutta made in Italy - che Nutkao tramanda da generazioni. Appositamente studiate per il Food Service, nel rispetto degli standard qualitativi delle nocciole, del cacao di qualità e dei prodotti a base latte selezionati e certificati, le creme della linea Professional soddisfano le aspettative attese dagli operatori di settore in termini di percezione di un prodotto naturale, cremoso e gustoso.

Le ricette della linea Professional sono state sviluppate per mantenere le qualità organolettiche e sensoriali delle materie prime in esse utilizzate; così come la consistenza desiderata, nella maggior parte delle applicazioni, sia a caldo che a freddo, mantenendo invariati la percezione del gusto e la densità desiderata. Una linea completa per farcire, ricoprire, variegare e aromatizzare le vostre creazioni. Le proposte della linea Professional di Nutkao sono state selezionate perché sono quelle che riscontrano i maggiori gusti e le applicazioni più richieste dai nostri partner. Queste basi conferiscono a qualsiasi prodotto finito una distintiva percezione di qualità superiore, anche grazie all'uso delle nocciole tostate poco prima, del cacao di alta qualità aggiunti in fase di lavorazione delle creme.

Le nostre creme sono senza glutine e possono essere certificate Kosher.





GUSTOSA E SEMPRE
NATURALE

3

RICETTE IN 3 KG



CREMA BIANCA

La parte bianca della nostra famosa bicolore.

Gusto: fresco, avvolgente, rotondo e dalla nota distinta di latte

Colore: 1/5 ●○○○○
Fluidità: 2/5 ▲▲○○○



CREMA LATTE E NOCCIOLE

Fiore all'occhiello di Nutkao, con le pregiate nocciole italiane provenienti dalla nostra terra: il Piemonte.

Gusto: intenso, avvolgente, un matrimonio perfetto tra il latte e la nocciola. Al primo assaggio si riconosce immediatamente la nota di nocciola tostata, addolcita dal latte in un'esplosione di sapore unico

Colore: 2/5 ●●○○○
Fluidità: 2/5 ▲▲○○○



CREMA ALLE NOCCIOLE 7%

La crema al cacao e nocciole utilizzate per le classiche farciture.

Gusto: equilibrato, con un ottimo bilanciamento tra il cacao e le nocciole

Colore: 3/5 ●●●○○○
Fluidità: 2/5 ▲▲○○○



CREMA ALLE NOCCIOLE 13%

La classica crema di Nutkao dal suo gusto inconfondibile.

Gusto: al primo assaggio, si viene pervasi e avvolti dal gusto e dal profumo inconfondibile della nocciola che, grazie alla sua speciale tostatura, mantiene intatta la naturalezza delle materie prime di qualità

Colore: 3/5 ●●●○○○
Fluidità: 2/5 ▲▲○○○





CREMA BIANCA

Crema al latte per farcitura e copertura a freddo.

Gusto: equilibrato, dalle note di cioccolato bianco con sfumature di latte. Nel finale si avverte la scioglievolezza e la freschezza tipiche di questa crema

Colore: 1/5 ●○○○○

Fluidità: 3/5 ▲▲▲▲○



CREMA LATTE E NOCCIOLE

La crema al latte e nocciole per le tipiche farciture a freddo.

Gusto: morbido, la leggerezza al palato è la sua caratteristica predominante. Il latte e le nocciole tostate creano un gusto particolare e cremoso

Colore: 2/5 ●●○○○

Fluidità: 2/5 ▲▲▲○○



CREMA ALLE NOCCIOLE 7%

La crema al cacao e nocciole utilizzate per le classiche farciture.

Gusto: equilibrato, con un ottimo bilanciamento tra il cacao e le nocciole

Colore: 3/5 ●●●○○

Fluidità: 2/5 ▲▲▲○○



CREMA ALLE NOCCIOLE 13%

La classica crema di Nutkao dal suo gusto inconfondibile.

Gusto: al primo assaggio, si viene pervasi e avvolti dal gusto e dal profumo inconfondibile della nocciola che, grazie alla sua speciale tostatura, mantiene intatta la naturalezza delle materie prime di qualità

Colore: 3/5 ●●●○○

Fluidità: 2/5 ▲▲▲○○



CREMA ALLE NOCCIOLE 13% con burro di cacao e olio di girasole

La classica crema di Nutkao dal suo gusto inconfondibile per le tue creazioni senza olio di palma.

Gusto: nocciola tostata, cacao, latte si sposano per dar luce una crema bilanciata e naturale

Colore: 3/5 ●●●○○

Fluidità: 2/5 ▲▲▲○○



CREMA CACAO

La pasta bitter finissima studiata per farcire, ricoprire e aromatizzare le tue creazioni al cioccolato.

Gusto: morbido, intenso di cacao e nocciole creano una inconfondibile armonia dal finale piacevolmente amaro

Colore: 5/5 ●●●●●

Fluidità: 3/5 ▲▲▲○○



CREMA GIANDUIA

La ricerca del gusto di gianduia di qualità superiore, con una elevata presenza di nocciole, si trova in questa ricetta che può essere utilizzata "in purezza" ma anche per arricchire e aromatizzare le tue creazioni con un distintivo gusto di nocciola.

Gusto: il classico gusto del gianduiotto piemontese, un'esplosione di nocciola rifinita dalla rotondità del latte

Colore: 3/5 ●●●○○

Fluidità: 3/5 ▲▲▲○○



CREMA NOCCIOLA FORNO

La ricetta con cacao e nocciole ideale per farcire i tuoi prodotti prima della cottura.

Gusto: le note raffinate di cacao e nocciola rendono il connubio molto bilanciato e rimane inalterato anche dopo la cottura grazie alla sua speciale formulazione

Colore: 3/5 ●●●○○

Fluidità: 2/5 ▲▲▲○○

5

RICETTE IN 13 KG



CREMA ALLE NOCCIOLE 7%

La crema al cacao e nocciole utilizzate per le classiche farciture.

Gusto: equilibrato, con un ottimo bilanciamento tra il cacao e le nocciole

Colore: 3/5 ●●●○○

Fluidità: 2/5 ●●○○○



CREMA ALLE NOCCIOLE 13%

La classica crema di Nutkao dal suo gusto inconfondibile.

Gusto: al primo assaggio, si viene pervasi e avvolti dal gusto e dal profumo inconfondibile della nocciola che, grazie alla sua speciale tostatura, mantiene intatta la naturalezza delle materie prime di qualità

Colore: 3/5 ●●●○○

Fluidità: 2/5 ●●○○○





CREMA DA FARCITURA
AL CACAO CON NOCCIOLE

15%
Nocciole

professional
Nutkao



La crema italiana dal 1982



COCOA FILLING CREAM WITH HAZELNUTS
CREMA DE CACAO PARA RELLENO CON AVELLANAS
KREMA ME KAKAO KAI FOYNTOYKIA GIA TEMIZH

CACAO CON NOCCIOLE - INGREDIENTI:
crema, nocciolate 12%, cacao magro in
polvere, siero di latte in polvere,
olio di girasole, aroma naturale di
vaniglia, latte a pasta. **SENZA**
LACTOSE, GLUTEN, SOIA, NUCLEIDI
di frutta secca, lattosio 12%, latte
di mucca, cacao magro in polvere,
aroma naturale vaniglia flavour,
siero latte, GLUTEN-FREE. **CREMA**
AVELLANAS - INGREDIENTI: crema,
nocciolate 12%, cacao magro in polvere
in polvere, siero di latte in polvere,
olio di girasole, aroma naturale di
vaniglia, latte a pasta. **SENZA**
LACTOSE, GLUTEN, SOIA, NUCLEIDI
di frutta secca, lattosio 12%,
latte di mucca, cacao magro in
polvere, aroma naturale vaniglia
flavour, siero latte, GLUTEN-FREE.
ΜΑΖΑ ΚΑΙ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΓΙΑ ΤΕΜΙΖΗ

INTERNATIONAL DECLARATION /
DEKLARACIJA SASTAVCI

energetički / Energy value per
100g / 100g / 100g

2790 kJ / 667 kcal
28.4 g
12 g
46.2 g
58.8 g
1.7 g
0.10 g

Conservare il prodotto a lungo
anche dopo l'apertura. Non mettere
presenza di olio in superficie e
eccesivi sbalzi di temperatura,
prima di utilizzarlo. Da conservare
vetro sul tappo. Store until
(20/22°C) even after opening. Do not
presence of oil on the surface or of
temperature changes. In this case
Best before use on the lid. (20/22°C)
temperatura ambiente (20/22°C) e
colocar en la nevera. La presencia
superficie se debe a la evaporación
de temperatura, en este caso
Comenzar preferentemente using
Barridos de. Supponiamo in
oil per lo storage use. Dopo il
superficie chiaro dopo congelazione
temperatura, de multiplica
superficie dopo la congelazione
per lo storage use.

Prodotto da / Produced by / Produ
Nutkao srl - Zona Industriale
Italy - WWW.NUTKAO.COM

Recicla il tuo latte / Recicla tu
de la UE / Government EE con
Cacao non UE / Cacao non-EE / Cacao

6

IL CIOCCOLATO





Produciamo cioccolati utilizzando cacao di alta qualità per la maggior parte proveniente dal nostro stabilimento in Ghana: varianti fondente, latte, bianco e gianduia, tutti con formulazioni adattabili alle varie tipologie di prodotti da forno. Resistenti e stabili in cottura, anche successivamente alla preparazione, mantengono ed esaltano gli aromi naturali del cacao.

I prodotti a base cioccolato sono disponibili in diverse dimensioni e in forma di gocce mignon, con e senza vibratura.

La scelta delle migliori fave di cacao ed il controllo alla fonte delle materie prime ci permette di avere una sicurezza di filiera ed un mantenimento dello standard qualitativo elevatissimo. Le fave di cacao che provengono in gran parte da produzioni in Ghana vengono immediatamente lavorate e trasformate in granella e burro di cacao di altissima qualità. Ciò permette di massimizzare la resa qualitativa del prodotto che utilizziamo nelle nostre applicazioni di cioccolato e nelle nostre creme spalmabili.

7

GELATI E VARIEGATI

La linea Gelati e Variegati è nata per soddisfare una richiesta sempre più crescente da parte dei principali attori del settore dolciario. Dopo un lungo sviluppo condiviso con esperti del settore ed utilizzatori finali, abbiamo creato una linea di prodotti che potessero soddisfare i bisogni ed i gusti dei maestri gelatieri e pasticceri.

Utilizzando il know-how acquisito negli anni sulle materie prime e su mercati internazionali nel segmento creme spalmabili, Nutkao ha sviluppato le proprie ricette considerando le esigenze specifiche di ogni tipo di lavorazione ed applicazione.

VARIEGATURE, COPERTURE TRADIZIONALI E COPERTURE A BASE CIOCCOLATO sono le proposte per il canale professionale. Ciascuna ha caratteristiche applicative differenti, tutte hanno in comune il medesimo risultato finale: la percezione di un prodotto naturale e di qualità.

Tutte le ricette sono gluten free.





NUOVA
E NATURALE

8

VARIEGATURA



DAMA GIANDUIA

Crema cacao e nocciole.

Gusto: ben bilanciato, il sapore è quello tipico del cioccolato gianduja che viene reso ancora più caratteristico dalla nota di latte in secondo piano

Colore: 3/5 ●●●○○

Fluidità: 3/5 ▲▲▲○○



DAMA SCURA

Crema cacao.

Gusto: cacao, note di cioccolato fondente con profili aromatici che ricordano le terre dell'Africa

Colore: 5/5 ●●●●●

Fluidità: 3/5 ▲▲▲○○



DAMA NOCCIOLA

Crema alle nocciole e latte.

Gusto: la nocciola è predominante e, grazie alla nota di latte, vengono esaltate tutte le peculiarità del frutto, in modo da creare un connubio molto intrigante

Colore: 2/5 ●●○○○

Fluidità: 3/5 ▲▲▲○○



DAMA CHIARA

Crema al latte.

Gusto: si apprezzano immediatamente le note di latte, il gusto avvolgente e fresco. Il finale è intenso

Colore: 1/5 ●○○○○

Fluidità: 3/5 ▲▲▲○○



professional
Nutmako
Dama Scura

Per uso professionale

Per uso professionale
 Pour usage professionnel
 For professional use
 For professional use
 For professional use

VARIEGATO CACAO - INGREDIENTI: Zucchero, oli vegetali (girasole e fave), cacao magro in polvere T42, siero di latte in polvere, lattosio, lecitina di girasole, aromi. **PAKJ** **CONTIENEN** tracce di latte e di frutta a guscio. **SENZA GLUTINE.** **COCCIA RIPPLE - INGREDIENTI:** Sugar, vegetable oils (sunflower and rapeseed), cocoa powder T42, milk whey powder, lactose, sunflower lecithin, flavorings. **May contain traces of soy and nuts. GLUTEN FREE.**
VARIEGATO CACAO - INGREDIENTI: Zucchero, oli vegetali (girasole e fave), cacao magro in polvere T42, siero di latte in polvere, lattosio, lecitina di girasole, aromi. **PAKJ** **CONTIENEN** tracce di latte e di frutta a guscio. **SENZA GLUTINE.** **VARIEGATO CACAO - INGREDIENTI:** Zucker, pflanzliche Öle (Sonnenblume und Raps), Kakao, Magerkakaopulver T42, Molkenpulver, Laktose, Sonnenblumen-Lecithin, Aromen. **KANN SPUREN VON SOJA UND SCHNITTSTÜCKEN ENTHALTEN. GLUTENFREI.** **VARIEGATO CACAO - INGREDIENTI:** Zucchero, oli vegetali (girasole e fave), cacao magro in polvere T42, siero di latte in polvere, lattosio, lecitina di girasole, aromi. **PAKJ** **CONTIENEN** tracce di latte e di frutta a guscio. **SENZA GLUTINE.** **VARIEGATO CACAO - INGREDIENTI:** Zucchero, oli vegetali (girasole e fave), cacao magro in polvere T42, siero di latte in polvere, lattosio, lecitina di girasole, aromi. **PAKJ** **CONTIENEN** tracce di latte e di frutta a guscio. **SENZA GLUTINE.**

RICERCAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 g DE PRODUIT / DECLARACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 g / NÄHRWERTERKLÄRUNG PRO 100g / АІАТРООН АНЖИՔ ԻՒԱ 100g ՕՍԿՐՈՒՄԸ
Energia / Energy / Energie / Energia / Ενέργεια / Enthalpe: 2363 kJ / 560 kcal
Grassi / Fat / Lipides / Grasas / Fett / Ağırlık: 26,5 g
di cui acidi grassi saturati / of which saturated acids / dont acides gras saturés / de los cuales saturados / dove gesättigte Fettsäuren / satır to doymuş yağ asitleri
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / de los cuales azúcares / deren Zucker / and to şeker 32,7 g
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate / Υδατάνθρακες: 51,9 g
Fibra / Fibre / Fibra / Ballaststoffe / Faser: 4,6 g
Proteine / Protein / Proteínas / Proteínas / Eiweiß / Opuntılık: 4,3 g
Sale / Salt / Sal / Salz / Alan: 0,064 g

www.nutmako.it



Linea Gelati Variegatura



NUVOLA CHIARA

Prodotto a base di latte.

Gusto: ricorda molto il cioccolato bianco: dolce, fresco e pulito

Colore: 1/5 ● ○ ○ ○ ○

Fluidità: 5/5 ● ● ● ● ●



NUVOLA SCURA

Prodotto a base di cacao.

Gusto: ricorda molto il cioccolato fondente, le note aromatiche e la compattezza sono tipiche del cioccolato nero fondente

Colore: 5/5 ● ● ● ● ●

Fluidità: 5/5 ● ● ● ● ●



NUVOLA CACAOLATTE

Prodotto a base di cacao e latte.

Gusto: appena si avverte il profumo e se ne assapora il gusto, il ricordo che scaturisce è quello del cioccolato al latte

Colore: 3/5 ● ● ● ○ ○

Fluidità: 5/5 ● ● ● ● ●

10

COPERTURA AL CIOCCOLATO



PERLA FONDENTE 100% Cioccolato fondente.

Gusto: intenso, avvolgente, la nota fondente è predominante. Il finale è persistente.

Questa copertura esprime la top premium quality di tutta la linea

Colore: 4/5 ●●●●○
Fluidità: 4/5 ▲▲▲▲○

PERLA SCURA 60% Cioccolato fondente.

Gusto: la nota fondente è intensa, ma moderatamente persistente nel finale

Colore: 4/5 ●●●●○
Fluidità: 4/5 ▲▲▲▲○

PERLA CHIARA 60% Cioccolato bianco.

Gusto: la nota di latte è la caratteristica principale di questa particolare copertura. In bocca si apprezza la freschezza e la piacevolezza di questo prodotto

Colore: 1/5 ●○○○○
Fluidità: 4/5 ▲▲▲▲○

PERLA LATTE 60% Cioccolato.

Gusto: equilibrato, con la nota dolce del cioccolato al gusto di cacao e latte che caratterizza la copertura. In bocca acquisisce una scioglievolezza molto piacevole, grazie al livello di grassi utilizzati, lasciando una sensazione di pulizia sul palato

Colore: 3/5 ●●●○○
Fluidità: 4/5 ▲▲▲▲○

SCHEDE LOGISTICHE

11

RICETTE IN 3 KG	30
RICETTE IN 6 KG	31
RICETTE IN 13 KG	33
CIOCCOLATI 5 KG	34
GELATI E VARIEGATI	36

RICETTE IN 3 KG

CREMA BIANCA DA FARCITURA

						MOQ: 1 PLT
ITALIA	CODICE P0721	PESO NETTO 3KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004663	PALLET EPAL 80X120CM	175 SECCHI (25 X 7 STRATI)
EUROPE	CODE P0721	NET WEIGHT 3KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004663	PALLET EPAL 80X120CM	175 BUCKETS (25 X 7 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 3KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004663	PALLET CONTAINER 80X110CM	120 BUCKETS (20 X 6 LAYERS)



CREMA DA FARCITURA AL LATTE CON NOCCIOLE

						MOQ: 1 PLT
ITALIA	CODICE P0719	PESO NETTO 3KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004670	PALLET EPAL 80X120CM	175 SECCHI (25 X 7 STRATI)
EUROPE	CODE P0719	NET WEIGHT 3KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004670	PALLET EPAL 80X120CM	175 BUCKETS (25 X 7 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 3KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004670	PALLET CONTAINER 80X110CM	120 BUCKETS (20 X 6 LAYERS)



CREMA DA FARCITURA AL CACAO CON 7% NOCCIOLE

						MOQ: 1 PLT
ITALIA	CODICE P0722	PESO NETTO 3KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004687	PALLET EPAL 80X120CM	175 SECCHI (25 X 7 STRATI)
EUROPE	CODE P0722	NET WEIGHT 3KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004687	PALLET EPAL 80X120CM	175 BUCKETS (25 X 7 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 3KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004687	PALLET CONTAINER 80X110CM	120 BUCKETS (20 X 6 LAYERS)



CREMA DA FARCITURA AL CACAO CON 13% NOCCIOLE

						MOQ: 1 PLT
ITALIA	CODICE P0723	PESO NETTO 3KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004694	PALLET EPAL 80X120CM	175 SECCHI (25 X 7 STRATI)
EUROPE	CODE P0723	NET WEIGHT 3KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004694	PALLET EPAL 80X120CM	175 BUCKETS (25 X 7 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 3KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004694	PALLET CONTAINER 80X110CM	120 BUCKETS (20 X 6 LAYERS)



RICETTE IN 6 KG

CREMA DA FARCITURA AL CACAO CON 13% NOCCIOLE CON BURRO DI CACAO E OLIO DI GIRASOLE

						MOQ: 1 PLT
ITALIA	CODICE P0728	PESO NETTO 6KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004748	PALLET EPAL 80X120CM	90 SECCHI (18 X 5 STRATI)
EUROPE	CODE P0728	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004748	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004748	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CREMA DA FARCITURA AL CACAO CON 8% NOCCIOLE

						MOQ: 1 PLT
ITALIA	CODICE P0729	PESO NETTO 6KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004755	PALLET EPAL 80X120CM	90 SECCHI (18 X 5 STRATI)
EUROPE	CODE P0729	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004755	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004755	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CREMA GIANDUIA DA FARCITURA

						MOQ: 1 PLT
ITALIA	CODICE P0731	PESO NETTO 6KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004762	PALLET EPAL 80X120CM	90 SECCHI (18 X 5 STRATI)
EUROPE	CODE P0731	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004762	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004762	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CREMA DA FORNO ALLA NOCCIOLA

						MOQ: 1 PLT
ITALIA	CODICE P0732	PESO NETTO 6KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004779	PALLET EPAL 80X120CM	90 SECCHI (18 X 5 STRATI)
EUROPE	CODE P0732	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004779	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004779	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



RICETTE IN 6 KG

CREMA BIANCA DA FARCITURA

MOQ: 1 PLT						
ITALIA	CODICE P0720	PESO NETTO 6KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004700	PALLET EPAL 80X120CM	90 SECCHI (18 X 5 STRATI)
EUROPE	CODE P0720	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004700	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004700	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CREMA DA FARCITURA AL LATTE CON NOCCIOLE

MOQ: 1 PLT						
ITALIA	CODICE P0724	PESO NETTO 6KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004717	PALLET EPAL 80X120CM	90 SECCHI (18 X 5 STRATI)
EUROPE	CODE P0724	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004717	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004717	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CREMA DA FARCITURA AL CACAO CON 7% NOCCIOLE

MOQ: 1 PLT						
ITALIA	CODICE P0726	PESO NETTO 6KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004724	PALLET EPAL 80X120CM	90 SECCHI (18 X 5 STRATI)
EUROPE	CODE P0726	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004724	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004724	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CREMA DA FARCITURA AL CACAO CON 13% NOCCIOLE

MOQ: 1 PLT						
ITALIA	CODICE P0727	PESO NETTO 6KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004731	PALLET EPAL 80X120CM	90 SECCHI (18 X 5 STRATI)
EUROPE	CODE P0727	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004731	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 6KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004731	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



RICETTE IN 13 KG

CREMA DA FARCITURA AL CACAO CON 7% NOCCIOLE

MOQ: 1 PLT						
ITALIA	CODICE P0733	PESO NETTO 13KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004786	PALLET EPAL 80X120CM	55 SECCHI (11 X 5 STRATI)
EUROPE	CODE P0733	NET WEIGHT 13KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004786	PALLET EPAL 80X120CM	55 BUCKETS (11 X 5 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 13KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004786	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CREMA DA FARCITURA AL CACAO CON 13% NOCCIOLE

MOQ: 1 PLT						
ITALIA	CODICE P0734	PESO NETTO 13KG	CONFEZIONI 1	EAN UVC 8008245004793	PALLET EPAL 80X120CM	55 SECCHI (11 X 5 STRATI)
EUROPE	CODE P0734	NET WEIGHT 13KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004793	PALLET EPAL 80X120CM	55 BUCKETS (11 X 5 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 13KG	UNITS 1	EAN UNIT 8008245004793	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CIOCCOLATI 5 KG

CIOCCOLATO LATTE 33%

ITALIA	CODICE P0673	PESO NETTO 5KG	CONFEZIONI 1	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 100 SCATOLE (25 X 4 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0673	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET EPAL 80X120CM	100 BOXES (25 X 4 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CIOCCOLATO LATTE 35,5%

ITALIA	CODICE P0674	PESO NETTO 5KG	CONFEZIONI 1	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 100 SCATOLE (25 X 4 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0674	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET EPAL 80X120CM	100 BOXES (25 X 4 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CIOCCOLATO FONDENTE 52%

ITALIA	CODICE P0675	PESO NETTO 5KG	CONFEZIONI 1	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 100 SCATOLE (25 X 4 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0675	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET EPAL 80X120CM	100 BOXES (25 X 4 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CIOCCOLATO FONDENTE 62%

ITALIA	CODICE P0676	PESO NETTO 5KG	CONFEZIONI 1	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 100 SCATOLE (25 X 4 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0676	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET EPAL 80X120CM	100 BOXES (25 X 4 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CIOCCOLATO FONDENTE 70%

ITALIA	CODICE P0677	PESO NETTO 5KG	CONFEZIONI 1	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 100 SCATOLE (25 X 4 STRATI)
EUROPE	CODE P0677	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET EPAL 80X120CM	100 BOXES (25 X 4 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CIOCCOLATO BIANCO 29%

ITALIA	CODICE P0678	PESO NETTO 5KG	CONFEZIONI 1	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 100 SCATOLE (25 X 4 STRATI)
EUROPE	CODE P0678	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET EPAL 80X120CM	100 BOXES (25 X 4 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



CIOCCOLATO GOCCE MIGNON 54%

ITALIA	CODICE P0679	PESO NETTO 5KG	CONFEZIONI 1	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 100 SCATOLE (25 X 4 STRATI)
EUROPE	CODE P0679	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET EPAL 80X120CM	100 BOXES (25 X 4 LAYERS)
EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	UNITS 1	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



GELATI E VARIEGATI

DAMA NOCCIOLA, VARIEGATO LATTE E NOCCIOLA

ITALIA	CODICE P0256	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004120	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0256	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004120	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004120	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



DAMA CHIARA, VARIEGATO BIANCO

ITALIA	CODICE P0257	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004144	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0257	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004144	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004144	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



DAMA GIANDUIA, VARIEGATO GIANDUIA

ITALIA	CODICE P0258	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004137	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0258	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004137	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004137	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



DAMA SCURA, VARIEGATO DARK

ITALIA	CODICE P0259	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004113	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0259	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004113	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004113	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



PERLA SCURA, COPERTURA DARK

ITALIA	CODICE P0260	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004052	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0260	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004052	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004052	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



PERLA FONDENTE, COPERTURA EXTRA DARK

ITALIA	CODICE P0262	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004045	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0262	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004045	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004045	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



PERLA LATTE, COPERTURA BIANCA

ITALIA	CODICE P0266	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004069	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0266	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004069	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004069	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



PERLA CHIARA, COPERTURA CIOCCOLATO LATTE

ITALIA	CODICE P0264	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004076	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0264	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004076	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004076	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



GELATI E VARIEGATI

NUVOLA CACAOLATTE, COPERTURA LATTE E CACAO

ITALIA	CODICE P0261	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004090	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0261	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004090	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004090	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



NUVOLA CHIARA, COPERTURA WHITE

ITALIA	CODICE P0263	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004106	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0263	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004106	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004106	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



NUVOLA SCURA, COPERTURA DARK

ITALIA	CODICE P0265	PESO NETTO 5KG	EAN UVC 8008245004083	PALLET EPAL 80X120CM	MOQ: 1 PLT 90 SECCHI (18 X 5 STRATI)	
	EUROPE	CODE P0265	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004083	PALLET EPAL 80X120CM	90 BUCKETS (18 X 5 LAYERS)
	EXTRA EUROPE	CODE: TO BE DEFINED	NET WEIGHT 5KG	EAN UNIT 8008245004083	PALLET CONTAINER 80X110CM	PALLET TO BE DETERMINED ACCORDING TO DESTINATION.



Nutkao

NUTKAO srl · Zona Industriale · 12040 Canove di Govone (CN)

NUTKAO USA Inc. · 7044 NC 48 · Battleboro, NC 27809 USA

AFROTROPIC · Cocoa Processing Co. Ltd. PMB 1, Kanda Post Office, Kanda Highway, Accra.
Location: Kasapreko lane, Baatsona, Tema

WWW.NUTKAO.COM