

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
NUTRITION INFORMATION	
VALEURS NUTRITIONNELLES	
NÄHRWERTANGABEN	
Valori medi per 100 g di prodotto	
Averages values for 100 g of product	
Valeurs moyennes pour 100 g de produit	
Durchschnittswerte für 100 g des Produktes	
VALORE ENERGETICO: 1968 kJ - 471 kcal	
Energy - Valeur énergétique - Energie:	
GRASSI 25 g	
Fat - Graisses - Fett:	
di cui Saturi 1,7 g	
Saturated - Dont saturées - davon gesättigte Fetsäuren:	
CARBOIDRATI 46 g	
Carbohydrate - Hydrates de carbone - Kohlenhydrate:	
di cui Zuccheri 45 g	
Sugars - Dont sucre - davon Zucker:	
PROTEINE 13 g	
Proteins - Protéines - Eiweiss:	
SALE 0,10 g	
Salt - Sel - Salz:	

8001311 04285

RINOMATA E PREMIATA *Specialità*

AMARETTI VIRGINIA



PRODUCT OF ITALY
800 g (NET WT. 1 LB 12.0Z.)

circa 10 pezzi
approx. 10 pieces
zirka 10 Stück
environ 10 pièces



Nel 1890 a Sassetta

borgo dell'antica ligure, nascono una soffice
e golosa pasticceria: gli Amaretti Virginia.

Il forno che produceva questi dolci speciali divenne presto
una deliziosa locanda di appuntamento per abitanti e visitatori.
Tanto che lo puoi se cui si affacciava come indicato, nelle
arredature dell'epoca, come "Puccia degli Amaretti Virginia".

Pasticceria di pasta consistente e soffice di mandorla, gli
Amaretti Virginia sono fatti ancora oggi con la passione
e la cura da Mocetta Pasticci di un tempo.

Sassetta, 1890... Sweet memory of the Past.

In 1890, Sassetta, a small town in the heart of the
Ligurian region, became the birthplace of a refined and
exquisite delicacy: Amaretti Virginia. The pastry
shop where these unique biscuits were baked
soon became a favoured meeting place for both local folks
and visitors, so much so, that the piazza onto which it
overlooked, was named on local postcards of the period
as "Puccia of the Amaretti Virginia".

Made of a soft, toasted, fragrant, almond paste
Amaretti Virginia are still prepared to this
day with as much passion and professional care as did
Mocetta bakers of past eras.

AMARETTI MOELLEUX. EMBALLAGE INDIVIDUEL.
PRODUIT DE PÂTISSERIE CUIT AU FOUR SANS
GLUTEN. INGREDIENTS: SUCRE - NOYAUX D'AMANDE
36% - AMANDES 7,5% - BLANC D'OEUF - MIEL - AGENT
DE CONSERVATION: SORBATE DE POTASSIUM. IL PEUT
CONTENIR DES TRACES DE FRUITS A COQUE ET DE
SULFITES. CONSERVER A L'ABRI DE LA CHALEUR ET DE
L'HUMIDITE.

WEICHE AMARETTI. EINZELN VERPACKT. GEBAK,.
GLUTENFREI. ZUTATEN: ZUCKER - APRIKOSENKERNE 36%
- MANDELN 7,5% - HÜHNEREIEIWEISS HONIG -
KONSERVIERUNGSTOFF: KALIUMSORBAT. KANN
SPUREN VON ANDEREN SCHALENFREUCHTEN UND
SULFITES ENTHALTEN. KÜHL UND TROCKEN
AUFBEWAHRN.

SOFT AMARETTI BISCUITS. INDIVIDUALLY
WRAPPED. BAKERY PRODUCT. GLUTEN FREE
INGREDIENTS: SUGAR - APRICOT KERNELS 36%
- ALMONDS 7,5% - EGG WHITE - HONEY - PRESERVATIVE
POTASSIUM SORBATE. CONTAINS ALMOND EGG
MAY CONTAIN HAZELNUT WALNUT PISTACHIO
SULPHITE STORE IN A COOL DRY PLACE.

AMARETTI SOFFICI INCARTATI SINGOLARMENTE.
PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO. SENZA
GLUTINE. INGREDIENTI: ZUCCHERO - MANDORLE
36% - MANDORLE 7,5% - BLANCO
D'UOVO - MIELE - CONSERVANTE: POTASSIO SORBATO.
PUÒ CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A
GUSCIO E DI SULFITE. CONSERVARE IN LUOGO
FRISCO ED ASciutto.

A consommer de préférence avant le:
Mindestens halbbar bis:
Best before:
Da consumare preferibilmente entro il:

GG/MM/AAAA
L. XXXX

SACCHETTO PP5 PLASTICA
RACCOLTA DIFFERENZIATA
VERIFICA LE DISPOSIZIONI
DEL TUO COMUNE

800 g e

PRODUIT PAR - HERGESTELT VON:
PRODUCED BY - PRODOTTO DA:
AMARETTI VIRGINIA S.r.l.
Località Propiccinin, 6 - 17046 SASSELLO (SV)
ITALIA - Tel.: 019.724119 - Fax: 019.724213
www.amarettivirginia.com
e-mail: amarettivirginia@amarettivirginia.com