

Colomba Pistacchio

Data/Date: 24/04/2026
Responsabile/Person in charge:
Ing. Sara Pozzerle

PESO/WEIGHT/POIDS: 750g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz)

Dolce a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, avente forma irregolare ovale, che ricorda la colomba. La pasta è particolarmente soffice per l'utilizzo di burro, latte e panna freschi, ha una buona alveolatura ed è arricchita con farcitura alla crema di Pistacchio Verde di Bronte* DOP e vaniglia naturale Bourbon del Madagascar*. La superficie è ricoperta con glassa al cioccolato bianco e granella di pistacchio.

Cake made by means of natural fermentation of sourdough, with an irregular oval shape, reminiscent of a dove. The dough is especially soft owing to the use of fresh milk, fresh butter and fresh cream. It is light in texture, enriched with a filling of "Pistacchio Verde di Bronte* DOP" cream and Natural Bourbon Vanilla from Madagascar*. The surface is covered with white chocolate icing and pistachio grains.

Gâteau fabriqué au moulin de la fermentation naturelle du levain, avec une forme ovale irrégulière, rappelant une colombe. Le site la pâte est particulièrement souple grâce à l'utilisation de lait frais, de beurre frais et de crème fraîche. Le beurre frais et de la crème fraîche. Sa texture est légère, et est enrichie de garniture aromatisée. crème de « Pistache Verte de Bronte* DOP » et Vanille Bourbon naturelle de Madagascar*. La surface est recouverte d'un glaçage au chocolat blanc et de pistaches hachées.

Farina di GRANO tenero tipo "0", Crema con PISTACCHIO Verde Bronte DOP (15%)* [Sciroppo di glucosio, Zucchero, Pasta di PISTACCHIO Verde di Bronte DOP (14%)*, Zucchero invertito, Acqua, Burro (LATTE), Tuorlo d'UOVO, Alcool etilico, LATTE scremato in polvere, Aromi naturali, Addensante: amido di mais modificato, Tè verde matcha (1%), Sale, Gelificante: pectina, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale], Zucchero, UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Cioccolato bianco (10%) [Zucchero, Burro di cacao, LATTE in polvere, Emulsionante: lecitina di SOIA, Aroma naturale di vaniglia], Burro fresco (LATTE) (10%), Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, "PISTACCHIO verde di Bronte DOP" intero e in granella in proporzioni variabili (1%)*, Miele millefioridi Sicilia, Panna fresca (LATTE) (1%), LATTE fresco (1%), Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Bourbon del Madagascar (0,2%)*, Aromi Naturali

WHEAT flour, Cream with "PISTACHIO Verde di Bronte PDO" (15%)* [Glucose syrup, Sugar, Paste of "PISTACHIO Verde di Bronte PDO" (14%)*, Inverted sugar, Water, Butter (MILK), EGG yolk, Ethyl alcohol, Skimmed MILK powder, Natural flavors, Thickener: modified corn starch, Matcha green tea (1%), Salt, Gelling agent: pectin, Emulsifier: mono- and diglycerides of vegetable origin fatty acids], Sugar, Fresh EGGS raised on the ground in Italy, White chocolate (10%) [Sugar, Cocoa butter, MILK powder, Emulsifier: SOY lecithin, Natural vanilla flavor], Fresh butter (MILK) (10%), Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Emulsifier: mono- and diglycerides of vegetable origin fatty acids, "PISTACHIO Verde di Bronte PDO" whole and grains in variable proportions (1%)*, Wildflower honey from Sicily, Fresh cream (MILK) (1%), Fresh MILK (1%), Cervia whole marine salt, Cocoa butter, Natural Bourbon vanilla from Madagascar (0,2%)*, Natural flavors

Farine de BLÉ, Crème à la "PISTACHE verte de Bronte AOP" (15%)* [Sirop de glucose, Sucre, Pâte de "PISTACHE verte de Bronte AOP" (14%)*, Sucre inverti, Eau, Beurre (LAIT), Jaune d'OEUUF, Alcool éthylique, LAIT écrémé en poudre, Arômes naturels, Épaississant: amidon de maïs modifié, Thé vert matcha (1%), Sel, Gélifiant: pectine, Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale], Sucre, OEUFS frais de poules élevées au sol en Italie, Chocolat blanc (10%) [Sucre, Beurre de cacao, LAIT en poudre, Émulsifiant: lécithine de SOJA, Arôme naturel de vanille], Beurre frais (LAIT) (10%), Levure naturelle (BLÉ), Jaune d'OEUFS frais de poules élevées au sol en Italie, Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale, "PISTACHE verte de Bronte AOP" entiers et en grains en proportions variables (1%)*, Miel de fleurs sauvages Sicile, Crème fraîche (LAIT) (1%), LAIT frais (1%), Sel marin intégral de Cervia, Beurre de cacao, Vanille naturelle de Bourbon de Madagascar (0,2%)*, Arômes naturels

PUÒ CONTENERE: TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, SOY, NUTS (PISTACHIO). MAY CONTAIN: ALL TYPE OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, SOY, NUTS (PISTACHIO). MAY CONTAIN: TREENUTS.

PEUT CONTENIR: TOUS LES TYPES DE FRUITS À COQUE.

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi NON sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto NON richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

The raw materials used in the manufacturing processes DON'T contain and AREN'T derived from Genetically Modified Organisms. This product DOESN'T require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Les matières premières utilisées dans les processus de production ne sont PAS composées ou dérivées d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit ne nécessite PAS d'étiquetage OGM conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 8 Mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 8 Months from the date of manufacture.

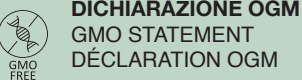
Le produit conserve ses caractéristiques pendant 8 Mois s'il est stocké dans son emballage d'origine et dans un endroit frais et sec.



INGREDIENTI
INGRÉDIENTS
INGRÉDIENTS



ALLERGENI
ALLERGENS
ALLERGÈNES



DICHIARAZIONE OGM
GMO STATEMENT
DÉCLARATION OGM



CONSERVABILITÀ
SHELF-LIFE
DLUO

Colomba Pistacchio

Data/Date: 24/04/2026
 Responsabile/Person in charge:
 Ing. Sara Pozzerle

PESO/WEIGHT/POIDS: 750g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz)

TABELLE NUTRIZIONALI - NUTRITION TABLES - TABLEAUX NUTRITIONNELS

FOR EUROPEAN ONLY

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE · NUTRITION DECLARATION DÉCLARATION NUTRITIONNELLE · NÄHRWERTE · INFORMA- CION NUTRICIONAL · VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE	Per 100 g		%RI**
	Per 100 g	Per 80g*	
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGETICO · ENERGIE	1719Kj 410Kcal	1375Kj 328Kcal	16%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	19.17g	15g	22%
di cui Saturati · of which Saturates · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetzuren	10.51g	8.4g	42%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	50.84g	41g	16%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	25.27g	20g	22%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	1.15g	0.93g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTÉINES EIWEISS · PROTEINA · EIWITTEN	8.22g	6.6g	13%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.79g	0.63g	11%

*Peso di una porzione · Portion weight · Poids d'une portion · Gewicht einer Portion · Porción del servicio · Gewicht van een portie.
 **RI% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) · Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)
 Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) · Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)
 Ingestas de referencia de un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal) · Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

FOR AUSTRALIA ONLY

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: 9		
Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1375Kj	1719Kj
Protein	6.6g	8.22g
Fat, total	15g	19.17g
- saturated	8.4g	10.51g
Carbohydrate sugar	41g	50.84g
	20g	25.27g
Sodium	252.81mg	316.01mg

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
9 Servings per container	
Serving size 1 slice (80g)	
Amount Per Serving	
Calories 328	
% Daily Value*	
Total Fat 15.33g	20%
Saturated Fat 8.40g	42%
Trans Fat 0.3g	
Cholesterol 65mg	20%
Sodium 252.81mg	11%
Total Carbohydrate 40.67g	15%
Dietary Fibers 0.92g	3%
Total Sugars 20.21g	
Includes 14.99g Added Sugars	30%
Protein 6.57g	
Vitamin D 0mcg 0%	
Calcium 10mg 2%	
Iron 0.4mg 2%	
Potassium 60mg 2%	

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

FOR CANADA ONLY

Nutrition Facts	
Valeur Nutritive	
Per 1 slice (80g)	
Pour 1 slice (80g)	
Calories 328	
% Daily Value*	
Fat / Lipides 15.33g	20%
Saturated / Saturés 8.40g	42%
+ Trans / Trans 0.3g	
Carbohydrate / Glucides 40.67g	
Fibre / Fibres 0.92g	3%
Sugars / Sucres 20.21g	20%
Protein / Protéines 6.57g	
Cholesterol / Cholestérol 65mg	
Sodium 252.81mg	11%
Potassium 60mg	1%
Calcium 10mg	1%
Iron / Fer 0.4mg	2%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
 *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup



CERTIFICAZIONE
 CERTIFICATION
 CERTIFICATION

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SECONDO LO STANDARD BRC FOOD
 SINCE 2007 WE HAVE BEEN CERTIFIED ACCORDING TO THE BRC FOOD STANDARD
 DEPUIS 2007, NOUS SOMMES CERTIFIÉS SELON LA NORME ALIMENTAIRE BRC



Colomba Pistacchio

Data/Date: 24/04/2026
Responsabile/Person in charge:
Ing. Sara Pozzerle

GEWICHT/PESO/GEWICHT: 750g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz)

Weiche Nudeln, die durch natürliche Fermentierung aus Sauerteig gewonnen werden und eine ovale und unregelmäßige Form haben. Der Teig ist dank der Verwendung von frischer Butter, Milch und Sahne weich, hat eine gute Porosität und ist mit einer Füllung aus grünen Pistazien von Bronte DOP angereichert. Es ist mit weißer Schokolade und gehackten Pistazien überzogen.

Dulce de masa blanda, obtenido por fermentación natural a partir de masa madre; presenta una forma ovalada irregular que recuerda a una paloma. La masa es muy suave gracias al uso de mantequilla, nata y leche frescas; presenta una buena porosidad y está enriquecida con un relleno aromatizado crema de Pistacho Verde de Brontè* DOP y Vainilla Bourbon natural de Madagascar*. La superficie se cubre con glaseado de chocolate blanco y pistachos picados.

Zachte pasta verkregen uit zuurdesem door natuurlijke fermentatie en heeft een ovale en onregelmatige vorm. Het deeg is zacht dankzij het gebruik van verse boter, melk en room, heeft een goede porositeit en is verrijkt met een DOP Bronte Groene Pistachevulling. Het is bedekt met witte chocolade en gehakte pistachenoten.

WeichWEIZENmehl Typ 0, Creme mit "grünen Bronte-PISTAZIEN g.U" (15%)* [Glukosesirup, Zucker, Pistazienpaste aus grünen "Bronte -PISTAZIEN g.U" (14%)*, Invertzucker, Wasser, Butter (MILCH), EIGELB, Ethylalkohol, MagerMILCHpulver, natürliche Aromen, Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke, Matcha Grüntee (1%), Salz, Geliermittel: Pektin, Emulgator: Mono- und Diglyceride der Fettsäuren pflanzlichen Ursprungs], Zucker, Frische EIER aus Bodenhaltung in Italien, Weiße Schokolade (10%) [Zucker, Kakaobutter, MILCHpulver, Emulgator: SOJALecithin, natürliches Vanillearoma], Frische butter (MILCH) (10%), Natürlicher Sauerteig (WEIZEN), Frisches EIGELB aus Bodenhaltung in Italien, Emulgator: Mono- und Diglyceride der Fettsäuren pflanzlichen Ursprungs, "PISTAZIEN Verde di Bronte g.U" ganz und in Körner in variablen anteilen (1%)*, Blütenhonig Sizilien, Frische Sahne (MILCH) (1%), Frische MILCH (1%), Meersalz aus Cervia, Kakaobutter, Natürliche Vanille Bourbon von Madagaskar (0,2%)*, Natürliche Aromen

Harina de TRIGO, Crema con "PISTACHOS Verde di Bronte DOP"(15%)* [Jarabe de glucosa, Azúcar, Pasta de "PISTACHOS Verde di Bronte DOP"(14%)*, Azúcar invertido, Agua, Mantequilla (LECHE), Yema de HUEVO, Alcohol etílico, LECHE desnatada en polvo, Aromas naturales, Espesante: almidón de maíz modificado, Té verde matcha (1%), Sal, Gelificante: pectina, Emulgente: mono- y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal], Azúcar, HUEVOS frescos de gallinas criadas en suelo en Italia, Chocolate blanco (10%) [Azúcar, Manteca de cacao, LECHE en polvo, Emulgente: lecitina de SOJA, Aroma natural de vainilla], Mantequilla fresca (LECHE) (10%), Levadura natural de masa ácida (TRIGO), Yema de HUEVOS frescos de gallinas criadas en suelo en Italia, Emulgente: mono- y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, "PISTACHOS Verde di Bronte DOP" enteros y en cereales en proporciones variables (1%)*, Miel de flores silvestres de Sicilia, Crema fresca (LECHE) (1%), LECHE fresca (1%), Sal marina integral de Cervia, Manteca de cacao, Vainilla natural Bourbon de Madagascar (0,2%)*, Aromas naturales

TARWEbloem, Room met "PISTACHE Verde di Bronte BOB" (15%)* [Glukosesiroop, Suiker, Pasta van "PISTACHE Verde di Bronte BOB" (14%)*, Invertsuikerstroop, Water, Boter (MELK), EIERDOOIER, Ethyl alcohol, Magere MELKpoeder, Natuurlijke aroma's, Verdikkingsmiddel: gemodificeerd maïszetmeel, Matcha groene thee (1%), Zout, Geleermiddel: pectine, Emulgator: mono- en diglyceriden van plantaardige vetzuren], Suiker, Verse EIEREN die ter plaatse in Italië worden opgeheven, Witte chocolade (10%) [Suiker, Cacaoboter, MELKpoeder, Emulgator: SOJA lecithine, Natuurlijke vanillesmaak], Verse boter (MELK) (10%), Natuurlijke gist van zure pasta (TARWE), Verse EIERDOOIER die ter plaatse in Italië wordt opgeheven, Emulgator: mono- en diglyceriden van plantaardige vetzuren, "PISTACHE Verde di Bronte BOB" geheel en in granen in variabele verhoudingen (1%)*, Wildflower honing uit Sicilië, Verse room (MELK) (1%), Verse MELK (1%), Integraal zeezout uit Cervia, Cacaoboter, Natuurlijke vanille Bourbon uit Madagaskar (0,2%)*, Natuurlijke aroma's

KANN ENTHALTEN: ANDERE SCHALENFRÜCHTE.

PUEDE CONTENER: FRUTOS CON CÁSCARA.

KAN BEVATTEN: ANDERE SCHAALVRUCHTEN.

Die in den Produktionsverfahren verwendeten Rohstoffe bestehen NICHT aus gentechnisch veränderten Organismen oder werden aus diesen gewonnen. Dieses Produkt ist NICHT GVO-kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 der Europäischen Gemeinschaft.

Las materias primas utilizadas en los procesos de elaboración NO están compuestas ni proceden de Organismos Modificados Genéticamente. Este producto NO requiere etiquetado OMG de acuerdo con los Reg. 1829/2003 y 1830/2003 de la Comunidad Europea.

De in de productieprocessen gebruikte grondstoffen zijn NIET samengesteld uit of afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Dit product behoeft GEEN GGO-etikettering overeenkomstig Verord. 1829/2003 en 1830/2003 van de Europese Gemeenschap.

Das Produkt behält seine Eigenschaften für 8 Monate, wenn es in der Originalverpackung und an einem kühlen, trockenen Ort gelagert wird.

El producto conserva sus características durante 8 Meses si se conserva en su envase original y en un lugar fresco y seco.

Het product behoudt zijn eigenschappen gedurende 8 Maanden indien bewaard in de originele verpakking en op een koele en droge plaats.

ZUTATEN
INGREDIENTES
INGREDIËNTEN



ALLERGENE
ALÉRGENOS
ALLERGENEN

GVO-DEKLARATION
DECLARACIÓN GMO
GMO-VERKLARING

HALTBARKEITSDAUER
VIDA ÚTIL
HOUDBAARHEID

GEWICHT/PESO/GEWICHT: 750g - 1 lb 10 1/2 oz (26.46 oz)

NÄHRWERTTABELLE - TABLA NUTRICIONAL - VOEDINGSWAARDENTABEL

FOR EUROPEAN ONLY

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE · NUTRITION DECLARATION DÉCLARATION NUTRITIONNELLE · NÄHRWERTE · INFORMA- CION NUTRICIONAL · VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE	Per 100 g	Per 80 g*	
		Per 80 g*	%RI**
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGÉTICO · ÉNERGIE	1719Kj 410Kcal	1375Kj 328Kcal	16%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	19.17g	15g	22%
di cui Saturati · of which Saturates · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetzuren	10.51g	8.4g	42%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	50.84g	41g	16%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	25.27g	20g	22%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	1.15g	0.93g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTÉINES EIWEISS · PROTEINA · EIWITTEN	8.22g	6.6g	13%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.79g	0.63g	11%

*Peso di una porzione · Portion weight · Poids d'une portion · Gewicht einer Portion · Porción del servicio · Gewicht van een portie.
 **RI% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) · Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)
 Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) · Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)
 Ingestas de referencia de un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal) · Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

FOR AUSTRALIA ONLY

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: 9		
Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1375Kj	1719Kj
Protein	6.6g	8.22g
Fat, total	15g	19.17g
- saturated	8.4g	10.51g
Carbohydrate sugar	41g 20g	50.84g 25.27g
Sodium	252.81mg	316.01mg

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
9 Servings per container	
Serving size 1 slice (80g)	
Amount Per Serving	
Calories 328	
% Daily Value*	
Total Fat 15.33g	20%
Saturated Fat 8.40g	42%
Trans Fat 0.3g	
Cholesterol 65mg	20%
Sodium 252.81mg	11%
Total Carbohydrate 40.67g	15%
Dietary Fibers 0.92g	3%
Total Sugars 20.21g	
Includes 14.99g Added Sugars	30%
Protein 6.57g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 10mg	2%
Iron 0.4mg	2%
Potassium 60mg	2%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

FOR CANADA ONLY

Nutrition Facts	
Valeur Nutritive	
Per 1 slice (80g)	
Pour 1 slice (80g)	
Amount Per Serving	
Calories 328	
% Daily Value*	
Fat / Lipides 15.33g	20%
Saturated / Saturés 8.40g	42%
+ Trans / Trans 0.3g	
Carbohydrate / Glucides 40.67g	
Fibre / Fibres 0.92g	3%
Sugars / Sucres 20.21g	20%
Protein / Protéines 6.57g	
Cholesterol / Cholestérol 65mg	
Sodium 252.81mg	11%
Potassium 60mg	1%
Calcium 10mg	1%
Iron / Fer 0.4mg	2%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
 *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup



ZERTIFIZIERUNG
 CERTIFICACIÓN
 CERTIFICATIE

SEIT 2007 SIND WIR NACH DEM BRC FOOD STANDARD ZERTIFIZIERT
 DESDE 2007 ESTAMOS CERTIFICADOS SEGÚN LA NORMA ALIMENTARIA BRC
 SINDS 2007 ZIJN WIJ GECERTIFICEERD VOLGENS DE BRC-VOEDINGSNORM



Die hier aufgeführten Informationen haben vertraulichen gewerblichen Charakter und dürfen außerhalb des Geltungsbereichs der Vereinbarung nicht weitergegeben oder verwendet werden. Das Datenblatt wird in nicht kontrollierter Form zur Verfügung gestellt.
 La información contenida en este documento tiene un valor profesional confidencial y no puede ser divulgada ni utilizada fuera del ámbito del acuerdo. Ficha técnica distribuida de forma no controlada. Las actualizaciones se enviarán previa solicitud.
 De hierin vervatte informatie is van vertrouwelijke professionele waarde en mag niet openbaar worden gemaakt of worden gebruikt buiten het kader van de overeenkomst. Technisch gegevensblad in ongecontroleerde vorm verspreid, updates worden op verzoek toegezonden.