

Colomba Tiramisù

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

PESO/WEIGHT/POIDS: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 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 da una crema allo zabaione e caffè, vaniglia naturale Bourbon del Madagascar*. La superficie è ricoperta con glassa al cioccolato bianco e gocce di cioccolato fondente. *SLOW FOOD PRESIDUM

A soft cake made from naturally fermented sourdough, with an irregular oval shape reminiscent of a dove. The dough is particularly soft thanks to the use of fresh butter, milk and cream. It has a good crumb structure and is enriched with a zabaglione and coffee cream and natural Bourbon vanilla from Madagascar*. The surface is covered with white chocolate icing and dark chocolate drops. *SLOW FOOD PRESIDUM

Pâtisserie moelleuse, obtenue par fermentation naturelle à partir de pâte acide, de forme ovale irrégulière, rappelant la colombe. La pâte est particulièrement moelleuse grâce à l'utilisation de beurre, de lait et de crème frais, elle présente une bonne alvéolature et est enrichie d'une crème au sabayon et au café, à la vanille naturelle Bourbon de Madagascar*. La surface est recouverte d'un glaçage au chocolat blanc et de pépites de chocolat noir. *SLOW FOOD PRESIDUM

Farina di GRANO tenero tipo "0", Crema al tiramisù (14%) [Zucchero fondente, Burro (LATTE), Zabaione marsala (27%) (Vino marsala (39%), Zucchero, Tuorlo d'UOVO (20%), LATTE condensato zuccherato, Amido modificato), Aromi Naturali], Zucchero, UOVA fresche da allevamento a terra in Italia (10%), 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, Miele millefiori Sicilia, Pasta di caffè (2%) [Caffè torrefatto in polvere (70%), Olio di semi di girasole, Emulsionante: Lecitina di SOIA, Aromi naturali], Gocce di cioccolato fondente (1%) [Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di SOIA, Aromi naturali. Cacao min.: 47%], Panna fresca (LATTE) (1%), LATTE fresco (1%), Sale marino integrale di Cervia, Vaniglia naturale Bourbon del Madagascar (0,2%)*, Burro di cacao, Aromi Naturali

WHEAT flour, Tiramisù cream (14%) [Fondant sugar, Butter (MILK), Zabaione marsala paste (27%) (Marsala wine (39%), Sugar, EGG yolks (20%), Sweetened condensed MILK, Modified starch), Natural flavors], Sugar, Fresh EGGS raised on the ground in Italy (10%), 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, Wildflower honey from Sicily, Coffee paste (2%) [Roasted coffee powder (70%), Sunflower seed oil, Emulsifier: SOY lecithin, Natural flavors], Dark chocolate drops (1%) [Sugar, Cocoa paste, Cocoa butter, Emulsifier: SOY lecithin, Natural Flavors. Cocoa min.: 47%], Fresh cream (MILK) (1%), Fresh MILK (1%), Cervia whole marine salt, Natural Bourbon vanilla from Madagascar (0,2%)*, Cocoa butter, Natural flavors

Farine de BLÉ, Crème tiramisù (14%) [Sucre fondant, Beurre(LAIT), Pâte de zabaione marsala (27%) (Vin de Marsala (39%), Sucre, Jaunes d'OEUFs (20%), LAIT concentré sucré, Amidon modifié), Arômes naturels], Sucre, OEUFs frais de poules élevées au sol en Italie (10%), 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, Miel de fleurs sauvages Sicile, Pâte de café (2%) [Poudre de café torréfié (70%), Huile de graines de tournesol, Emulsifiant : lécithine de SOJA, Arômes naturels], Pépites de chocolat noir (1%) [Sucre, Pâte de cacao, Beurre de cacao, Émulsifiant: lécithine de SOJA, Arômes naturels. Cacao min.: 47%], Crème fraîche (LAIT) (1%), LAIT frais (1%), Sel marin intégral de Cervia, Vanille naturelle de Bourbon de Madagascar (0,2%)*, Beurre de cacao, Arômes naturels

INGREDIENTI
INGRÉDIENTS
INGRÉDIENTS



PUÒ CONTENERE: TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

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

PEUT CONTENIR: TOUS LES TYPES DE FRUITS À COQUE.

ALLERGENI
ALLERGENS
ALLERGÈNES

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.

DICHIARAZIONE OGM
GMO STATEMENT
DÉCLARATION OGM

CONSERVABILITÀ
SHELF-LIFE
DLUO

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.

PESO/WEIGHT/POIDS: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 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 · ÉNERGIE	1836Kj 439Kcal	1469Kj 351Kcal	18%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	22.61g	18g	26%
di cui Saturati · of which Saturated · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetzuren	13.65g	11g	55%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	49.63g	40g	15%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	25.73g	21g	23%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	0.92g	0.74g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTÉINES EIWEISS · PROTEINA · EIWITTEN	7.52g	6g	12%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.54g	0.43g	7%

*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: 8		
Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1469Kj	1836Kj
Protein	6g	7.52g
Fat, total	18g	22.61g
- saturated	11g	13.65g
Carbohydrate sugar	40g	49.63g
	21g	25.73g
Sodium	173.94mg	217.43mg

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
8 Servings per container	
Serving size 1 slice (80g)	
Amount Per Serving	
Calories	351
% Daily Value*	
Total Fat 18.09g	23%
Saturated Fat 10.92g	55%
Trans Fat 0.4g	
Cholesterol 75mg	25%
Sodium 173.94mg	8%
Total Carbohydrate 39.70g	14%
Dietary Fibers 0.73g	3%
Total Sugars 20.58g	
Includes 14.82g Added Sugars	30%
Protein 6.01g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 10mg	2%
Iron 0.5mg	2%
Potassium 50mg	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 351	
% Daily Value*	
Fat / Lipides 18.09g	24%
Saturated / Saturés 10.92g	55%
+ Trans / Trans 0.4g	
Carbohydrate / Glucides 39.70g	
Fibre / Fibres 0.73g	3%
Sugars / Sucres 20.58g	21%
Protein / Protéines 6.01g	
Cholesterol / Cholestérol 75mg	
Sodium 173.94mg	8%
Potassium 50mg	1%
Calcium 10mg	1%
Iron / Fer 0.5mg	3%

*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 Tiramisù

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

GEWICHT/PESO/GEWICHT: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 oz)



Weiches Gebäck, das durch natürliche Gärung aus Sauerteig hergestellt wird und eine unregelmäßige ovale Form hat, die an eine Taube erinnert. Der Teig ist durch die Verwendung von frischer Butter, Milch und Sahne besonders weich, hat eine gute Porung und ist mit einer Creme aus Zabaione und Kaffee sowie natürlicher Bourbon-Vanille aus Madagaskar* angereichert. Die Oberfläche ist mit weißer Schokoladenglasur und dunklen Schokoladentropfen überzogen. *SLOW FOOD PRESIDIUIM

Pastel de masa suave, obtenido mediante fermentación natural a partir de masa madre, con forma ovalada irregular, que recuerda a la paloma. La masa es especialmente esponjosa gracias al uso de mantequilla, leche y nata frescas, tiene una buena alveolación y está enriquecida con una crema de zabaglione y café, vainilla natural Bourbon de Madagascar*. La superficie está cubierta con glaseado de chocolate blanco y gotas de chocolate negro. *SLOW FOOD PRESIDIUIM

Zacht gebak, verkregen door natuurlijke gisting van zuurdesem, met een onregelmatige ovale vorm die doet denken aan een duif. Het deeg is bijzonder zacht door het gebruik van verse boter, melk en room, heeft een goede luchtigheid en is verrijkt met een crème van zabaglione en koffie, natuurlijke Bourbon-vanille uit Madagaskar*. Het oppervlak is bedekt met witte chocoladeglazuur en stukjes pure chocolade. *SLOW FOOD PRESIDIUIM

WeichWEIZENmehl Typ 0, Tiramisù creme (14%) [Fondantzucker, Butter (MILCH), Zabaione paste mit marsala (27%) (Marsalawein (39%), Zucker, Eigelb (20%), Gezuckerte KondensMILCH, Modifizierte Stärke), Natürliche Aromen], Zucker, Frische EIER aus Bodenhaltung in Italien (10%), 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, Blütenhonig Sizilien, Kaffeepaste (2%) [Röstkaffeepulver (70%), Sonnenblumenkernöl, Emulgator: SOJAlecithin, natürliche Aromen], Bitterschokoladentropfen (1%) [Zucker, Kakaopaste, Kakaobutter, Emulgator: SOJAlecithin, natürliche Aromen. Kakao mind.: 47%], Frische Sahne (MILCH) (1%), Frische MILCH (1%), Meersalz aus Cervia, Natürliche Vanille Bourbon von Madagaskar (0,2%)*, Kakaobutter, Natürliche Aromen

Harina de TRIGO, Crema de tiramisù (14%) [Azúcar fondant, Mantequilla(LECHE), Pasta de sabayòn al marsala (27%) (Vino Marsala (39%), Azúcar, Yemas de HUEVO (20%), LECHE condensada azucarada, Almidón modificado), Aromas naturales],Azúcar, HUEVOS frescos de gallinas criadas en suelo en Italia (10%), 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, Miel de flores silvestres de Sicilia, Pasta de café (2%) [Café tostado en polvo (70%), aceite de semilla de girasol, emulgente: lecitina de SOJA, aromas naturales], Gotas de chocolate amargo (1%) [Azúcar, Pasta de cacao, Manteca de cacao, Emulgente: lecitina de SOJA, Aromas naturales. Cacao min.: 47%], Crema fresca (LECHE) (1%), LECHE fresca (1%), Sal marina integral de Cervia, Vainilla natural Bourbon de Madagascar(0,2%)*, Manteca de cacao, Aromas naturales

TARWEbloem, Tiramisù crème (14%) [Fondantsuiker, Boter (MELK), Pasta van zabajone met marsala (27%) (Marsalawijn (39%), Suiker, Eldooiers (20%), Gezoete gecondenseerde MELK, Gemodificeerd zetmeel), Natuurlijke aroma's], Suiker, Verse EIEREN die ter plaatse in Italië worden opgeheven (10%), 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, Wildflower honing uit Sicilië, Koffiepaste (2%) [Gebrande koffiepoeder (70%), Zonnebloemolie, Emulgator: SOJAlecithine, Natuurlijke aroma's], Pure chocoladedruppels (1%) [Suiker, Cacaopasta, Cacaoboter, Emulgator: SOJA lecithine, Natuurlijke aroma's]. Cacao min.: 47%, Verse room (MELK) (1%), Verse MELK (1%), Integraal zeezout uit Cervia, Natuurlijke vanille Bourbon uit Madagaskar (0,2%)*, Cacaoboter, Natuurlijke aroma's

ZUTATEN
INGREDIENTES
INGREDIËNTEN



KANN ENTHALTEN: ANDERE SCHALENFRÜCHTE.
PUEDEN CONTENER: FRUTOS CON CÁSCARA.
KAN BEVATTEN: ANDERE SCHAALVRUCHTEN.

ALLERGENE
ALÉRGENOS
ALLERGENEN

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.

GVO-DEKLARATION
DECLARACIÓN GMO
GMO-VERKLARING

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.

HALTBARKEITSDAUER
VIDA ÚTIL
HOUDBAARHEID

Colomba Tiramisù

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

GEWICHT/PESO/GEWICHT: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.16 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*	%RI**
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGETICO · ÉNERGIE	1836Kj 439Kcal	1469Kj 351Kcal	18%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	22.61g	18g	26%
di cui Saturati · of which Saturates · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetturen	13.65g	11g	55%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	49.63g	40g	15%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	25.73g	21g	23%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	0.92g	0.74g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTÉINES EIWEISS · PROTEINA · EIWITTEN	7.52g	6g	12%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.54g	0.43g	7%

*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: 8		
Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1469Kj	1836Kj
Protein	6g	7.52g
Fat, total	18g	22.61g
- saturated	11g	13.65g
Carbohydrate sugar	40g 21g	49.63g 25.73g
Sodium	173.94mg	217.43mg

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
8 Servings per container	
Serving size 1 slice (80g)	
Amount Per Serving	
Calories 351	
% Daily Value*	
Total Fat 18.09g	23%
Saturated Fat 10.92g	55%
Trans Fat 0.4g	
Cholesterol 75mg	25%
Sodium 173.94mg	8%
Total Carbohydrate 39.70g	14%
Dietary Fibers 0.73g	3%
Total Sugars 20.58g	
Includes 14.82g Added Sugars	30%
Protein 6.01g	
Vitamin D 0mcg 0%	
Calcium 10mg 2%	
Iron 0.5mg 2%	
Potassium 50mg 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 351	
% Daily Value*	
Fat / Lipides 18.09g	24%
Saturated / Saturés 10.92g	55%
+ Trans / Trans 0.4g	
Carbohydrate / Glucides 39.70g	
Fibre / Fibres 0.73g	3%
Sugars / Sucres 20.58g	21%
Protein / Protéines 6.01g	
Cholesterol / Cholestérol 75mg	
Sodium 173.94mg	8%
Potassium 50mg	1%
Calcium 10mg	1%
Iron / Fer 0.5mg	3%

*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.