

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Trancio al cioccolato



Codice articolo: 571

Denominazione prodotto: Trancio al cioccolato

Descrizione prodotto: Torta rettangolare al cioccolato · tagliata · surgelata

Peso: 1.400 g

Ingredienti: zucchero, uovo intero, oli vegetali - in proporzione variabile (colza, girasole), farina di frumento, 3,8 % cioccolato semi-amaro (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, grasso di burro, cacao fortemente sgrassato, emulsionante (e 322)), amido (frumento), 2,9 % cacao fortemente sgrassato, amido modificato, siero di latte dolce in polvere, emulsionanti (e 471, e 475, e 481), sale, aroma naturale, latte scremato in polvere, sciroppo di glucosio, addensante (e 401), estratti vegetali coloranti (carota, cartamo). Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, soia e lupini.

Modalità di conservazione: conservare a -18° C.

Scadenza: 18 mesi dalla data di produzione

Shelf life: 6 mesi dopo la vendita

Informazioni nutrizionali

energia	1900kJ (454kcal)
grassi	26g
di cui acidi grassi saturi	3,6g
carboidrati	49g
di cui zuccheri	35g
proteine	5,2g
sale	0,65g

Istruzioni per la preparazione: Rimuovere l'involucro quando il prodotto è ancora surgelato e scongelare nel frigorifero. Tempi di scongelamento: circa 12 ore. Non ricongelare dopo lo scongelamento. Conservare il prodotto ancora surgelato e consumare rapidamente: prodotti da forno: 3-4 giorni, prodotti con creme: circa 2 giorni, torte alla frutta: 1-2 giorni circa.