

Nome: MANDOLPAN

Denominazione di vendita: Pasta al gusto di mandorla per pasticceria

Codice: R001.V1

Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di biscotteria (amaretti, ricciarelli, petit four, amaretti morbidi e secchi, baci di dama, Ricci Del Sud, Cuore Di Amarena, Maddalene, Fave Dei Morti, Mandorla Rustica) Per la preparazione di torte (Ciambelle Frangipane, Torta Pizzicotto, Torta Delizia, Fior Di Mandorla, Caprese / Torta cioccolato e marzapane, Frangipane) In gelateria per la preparazione di granite e semifreddi
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	RICETTA 1: 1000 g Mandolpan, 100 g ca.albume PROCEDIMENTO: mescolare il Mandolpan con albume e colare a piacere. RICETTA 2: 1000 g Mandolpan, 500 g mandorle, 500/750 g zucchero, 150/250 g albume PROCEDIMENTO: macinare e impastare gli ingredienti con albume come di consueto (150 g di albume per lavorazione tipo amaretti morbidi; 250 g di albume per Petit four con riposo notturno). Lasciare riposare per circa 12 ore e cuocere. RICETTA 3: 1000 g Mandolpan, 100 g uova intere, 200 g zucchero, 50 g margarina per creme PROCEDIMENTO: impastare tutti gli ingredienti in planetaria. Colare l'impasto per torte Delizia o Petit four lasciando riposare per circa 12 ore. Cuocere a 200-220°C.
Ingredienti:	zucchero; fagioli bianchi; semi di soia ; destrosio; amido modificato; edulcorante: sorbitolo; olio di colza; aroma aroma naturale; conservante: potassio sorbato; sale; acidificante: acido citrico
Cross contamination:	ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Scatola
Peso Netto:	15 kg
Condizioni di stoccaggio:	Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto (15-20°C) lontano da fonti di calore e luce.
TMC (termine minimo di conservazione)	12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Pasta
Colore:	Beige
Odore:	Mandorla
Gusto/Aroma:	Mandorla

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	100000 ufc/g max
Lieviti:	1000 ufc/g max
Muffe:	1000 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1273
	Kcal	301
Grassi:	g	3,0
di cui acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati:	g	62,0
di cui zuccheri	g	48,0
Fibra:	g	3,0
Proteine:	g	5,0
Sale:	g	0,2

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE

Kosher:

Halal:

Vegani*:

Vegetariani:**

* non contiene alimenti di origine animale

** non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 2 del: 01/10/2020

Stampato il: 30/01/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011**Sostanza**

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

-

Crostacei e prodotti a base di crostacei

-

Uova e prodotti a base di uova

-

Pesce e prodotti a base di pesce

-

Arachidi e prodotti a base di arachidi

-

Soia e prodotti a base di soia

+

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

-

Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti

-

Sedano e prodotti a base di sedano

-

Senape e prodotti a base di senape

-

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

-

Lupini e prodotti a base di lupini

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi

-

Contaminazione crociata: ASSENTE

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.