



**Fagottino 3 cioccolati 100g RMM
X60
Codice prodotto : 74830**



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto Peso (g) prodotto venduto 100,00	60 fagottini al burro ai 3 cioccolati, predorati, pronto forno, surgelati.
--	--

GTIN/EAN prodotto :	03291810748306	GTIN/EAN cartone :	3291811196328
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	60 (20 x 3)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	395x295x222
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	6.000
Unità / bancale	3840	Peso lordo del cartone (kg)	6.500
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	439		
Altezza, bancale incluso (cm)	192.6		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Una pasta sfoglia ricca di burro (15,5%), 2 strisce di cioccolato, delle pepite di cioccolato al latte appoggiate su un letto di crema al cioccolato bianco ed una decorazione di pezzettini di cioccolato fondente: un prodotto ricchissimo, formato grande di 100g per i più golosi!

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, farcitura cioccolato bianco 17,5% (**latte** intero reidratato, **latte** fresco intero, cioccolato bianco 15% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: E442, aroma naturale di vaniglia), zucchero, amido modificato, crema di **latte**, addensante: E466, conservante: E202, stabilizzante: E401, sale, estratto naturale di vaniglia, estratto di cartamo), **burro** 15,5%, acqua, cioccolato 6.5% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**), pepite di cioccolato al **latte** 5% (zucchero, **latte** intero in polvere 20.5%, burro di cacao, massa di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), decorazione di cioccolato nero 2.5% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E476, aroma naturale di vaniglia), zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzima.

Contiene glutine, **latte**, **soia** e **uova**. Eventuale presenza di **frutta a guscio** e **semi di sesamo**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	1457	1656	1457	17
Energia (kcal)	349	396	349	17
Proteine (g)	5.3	6	5.3	10.6
Glucidi (g)	36.9	42	36.9	14.2
Zuccheri (g)	15.4	17.6	15.4	17.2
Amido	21.4	24.4	21.4	11.9
Lipidi (g)	19.4	22.1	19.4	27.8
Acidi grassi saturi (g)	12.7	14.4	12.7	63.3
Fibre alimentari (g)	2.4	2.8	2.4	9.7
Sodio (g)	0.247	0.281	0.247	10.303
Sale (g)	0.62	0.7	0.62	10.3

* Quantità giornaliera indicativa sulla base di una dieta da 2000 kcal

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Senza alcool | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

*Per il pane, \ "secondo la legislazione\ "



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 18-20 min a 180-190 °C

Forno tradizionale 30-32 min a 160 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate (indicazioni francesi).

Per il mercato italiano, il tempo di cottura raccomandato è di circa 30-32 minuti a 160°C. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Lasciare raffreddare prima di degustare.

Non ricongelare mai un prodotto già scongelato.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella spp.(in 25g)		0
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=100	