

FAGOTTINO CIOCCOLATO PRELIEVITATO DECORATO

Prod. dolciario da forno crudo surgelato. A lievitazione naturale.



Codice G116

DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto da un impasto contenente burro e laminato con margarina vegetale di prima qualità.

FARCITURA

Gocce di cioccolato fondente e crema gianduia 20%.

COPERTURA

Scaglette di cioccolato

CODICE A BARRE 8020731116056

DATA REVISIONE 25/03/2015

T.M.C. 9 Mesi Tempo Minimo di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa fra -18 °C e -25 °C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

ISTRUZIONI PER L'USO

Presentazione

Per una migliore resa estetica, lucidare il prodotto a pennello prima della cottura con misto uovo o albume, oppure all'uscita dal forno con sciroppo di zucchero.

Rinvenimento

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Cottura

Cuocere in forno già caldo a 180°C per 18/20 minuti (tempi e temperature indicativi a seconda della tipologia del forno).

PALLETTIZZAZIONE

n° ct./strato (piano)	9
n° strati/pallet	9
n° cartoni/pallet	81
peso pallet	389
Lordo approssimativo esclusa base pallet	

FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita	Cartone	Ct
n° strati int	0	
n° pezzi/strato	0	
n° pezzi/UV	60	
peso/pz in g	75,00	
peso appr. UV in Kg	4,50	
tara imballo in g	300,00	

INGREDIENTI

Pasta

Farina di GRANO tenero 00, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma e girasole); acqua; sale; emulsionante: E471, correttore di acidità: E330; aromi; colorante: beta-carotene); acqua, zucchero, UOVA, lievito, lievito naturale (farina di GRANO tenero, acqua), BURRO, LATTE intero in polvere, sale, miele, farina maltata (FRUMENTO e ORZO), GLUTINE di frumento, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E472e, E471, aromi.

Ripieno

Gocce di cioccolato fondente 10% (cacao minimo 47%): zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma: vaniglia.

Crema gianduia 10%: zucchero, olii vegetali (girasole, palma), NOCCIOLE (11%), cacao magro (9%), LATTE intero in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA) E322, aromi.

Decorazione

Scaglette di cioccolato (cacao minimo 36.0%): zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: LECITINA DI SOIA, vanillina.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesci e prodotti a base di pesci	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	2
Soia e prodotti a base di soia	1
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	1
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	2
Anidride solforosa e solfiti >10 mg/Kg or 10 mg/l,	2
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	3
Lupino e prodotti a base di lupino	3
Molluschi e prodotti a base di mollusco	3

1 - L'allergene è un ingrediente utilizzato volontariamente

2 - La presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (cross contamination)

3 - La presenza dell'allergene è esclusa con sicurezza

DESCRIZIONE ALLERGENI

Possibili tracce di arachidi, sesamo, anidride solforosa.