

309R002 SFOGLIA PER CATERING CALIBRATA

Prodotti da forno crudi surgelati



Codice L144

DESCRIZIONE

Fogli rettangolari di pasta sfoglia per utilizzo professionale in pasticceria.

CODICE A BARRE 8020731144066

DATA REVISIONE 16/11/2020

T.M.C. 12 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

Rinvenimento

In frigorifero per il tempo sufficiente 3 ore ca. ad acquisire la consistenza per una successiva laminazione.

PALLETTIZZAZIONE

n° ct./strato (piano)	4
n° strati/pallet	12
n° cartoni/pallet	48
peso pallet	505
	Approssimativo

FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita	Cartone	Ct
n° strati int	0	
n° pezzi/strato	0	
n° pezzi/UV	10	
peso/pz in g	1.000,00	
peso appr. UV in Kg	10,00	
tara imballo in g	530,00	Approssimativo

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g: 1595 kJ/ 384 kcal;
GRASSI: 27.8g di cui saturi 14.3g; CARBOIDRATI: 27.9g di cui zuccheri 0.6g; FIBRE 0.9g; PROTEINE 5.2g; SALE 0.9g.

INGREDIENTI

Pasta sfoglia

Farina di GRANO tenero 00, margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole; acqua; sale; emulsionante: E471; correttore di acidità: E330; aromi, colorante : beta carotene); acqua, sale, BURRO, GLUTINE di FRUMENTO, aroma.

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	2
Pesci e prodotti a base di pesci	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	2
Soia e prodotti a base di soia	2
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.)	2
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 UOVA, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI ,NOCI PECAN), SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA.