

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.