

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 14725 **TIPO PRODOTTO:** VARIEGATO
Nome: VARIEGATO CREMA PASTICCIERA



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Semilavorato in pasta al gusto di crema pasticciera per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria.

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO - Tal quale (si consiglia l'uso del sac à poche con il prodotto ben freddo)
 - Dosaggio per Crema Chantilly: 500 g prodotto + 500 g di panna (35%).
 Procedimento: montare la panna quindi incorporare il Variegato Crema Pasticciera (ben freddo) delicatamente.
 Decorare a piacere nel gelato per la realizzazione del gusto millefoglie oppure da utilizzarsi per la preparazione di semifreddi.

CONDIZIONI DI UTILIZZO Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.
 Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno.
 Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.

CONSIGLI Si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero per ottenere un ottimale effetto decorativo.

INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011) zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, destrosio, burro di cacao, maltodestrine, LATTE condensato zuccherato, tuorlo d'UOVO pastorizzato 2,5%, fibre vegetali (inulina), emulsionante (E472b), addensanti (agar-agar, pectina, gomma di xantano), alcool, aromi, sale, conservante (sorbato di potassio), colorante (caroteni).
 PUÒ CONTENERE: SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.

COLORE DEL PRODOTTO Giallo uovo

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
pH 6,5 +/- 0,1	ENERGIA kJ 1.343
Solubilità Il prodotto si utilizza tal quale.	ENERGIA kcal 319
	GRASSI g 9,60
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 5,90
	CARBOIDRATI g 57,00
	DI CUI ZUCCHERI g 48,00
	PROTEINE g 0,60
	SALE g 0,16

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione Secchiello da 3 kg; 2 per cartone.





Optima Spa con unico socio
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento
di Cone Investments Uk Ltd.
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

Conservabilità	18 mesi in confezione originale ed integra
Peso del campione	200 g

11481472500



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni;
le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti.
La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

