

CORNETTO INTEGRALE ALL'ARANCIA VEGAN PL

Prodotti dolciari da forno crudi surgelati



Codice G080

DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto con materie prima di ottima qualità e lievitazione naturale, idonee ad una alimentazione vegana. Impasto con farina di Canapa (BIO).

FARCITURA

Semilavorato all'arancia 15%

CODICE A BARRE 8020731080050

DATA REVISIONE 22/10/2015

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

Preparazione

Estrarre i prodotti dal freezer e lasciar eventualmente rinvenire il prodotto a temperatura ambiente per 10-20 minuti MAX.

Cottura

In forno preriscaldato a 180/190 °C per 16/18 minuti (tempo e temperatura indicativi da adattare al proprio tipo di forno).

PALLETTIZZAZIONE

n° ct./strato (piano)	8
n° strati/pallet	8
n° cartoni/pallet	64
peso pallet	288
Lordo approssimativo esclusa base pallet	

FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita	Cartone	Ct
n° strati int		
n° pezzi/strato		
n° pezzi/UV	60	Vendita a pezzi
peso/pz in g	70,00	
peso appr. UV in Kg	4,20	
tara imballo in g	300,00	

INGREDIENTI

Pasta

Farina di GRANO tenero 00, farina di GRANO di tipo 2 (con fibra alimentare 6,8%), margarina vegetale (oli e grassi vegetali (girasole,cocco,colza in proporzione variabile);grassi totalmente idrogenati(colza) acqua;sale;emulsionante: E322 lecitina di girasole,correttore di acidità: E330; aromi; colorante: beta-carotene);acqua, zucchero, fruttosio, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo 00,acqua),lievito, cruschetto di GRANO tenero, farina di semi di canapa*(0,6%), sale, GLUTINE di FRUMENTO, sciroppo di glucosio disidratato, aromi naturali, vanillina, emulsionanti (da colza): E471, E472e, colorante: beta-carotene. *BIOLOGICO.

Ripieno

Semilavorato all'arancia (15%): sciroppo di glucosio-fruttosio, scorza di arancia candita e macinata, saccarosio, succo di arancia, gelificante:pectina, correttore di acidità:ac.citrico, conservante:potassio sorbato, aromi.ANIDRIDE SOLFOROSA come residuo.

Lucidatura

Acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, grassi vegetali (girasole), agente gelificante: E440 pectina, acidificante:E330 ac.citrico,conservante : potassio sorbato, aroma naturale, emulsionante: E471.

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)	2
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,	1
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, latte, frutta a guscio, sesamo.