

DISCO SFOGLIA

Prodotti da forno crudi surgelati



Codice M050

DESCRIZIONE

Dischi di pasta sfoglia di prima qualità: diametro ca. 5 cm da cotto. Ideali per cocktail, rinfreschi ecc., con guarniture personalizzabili e abbinati a salatini di vario gusto.

CODICE A BARRE 8020731050039

DATA REVISIONE 23/07/2014

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

Presentazione

Per una migliore resa estetica, lucidare il prodotto a pennello prima della cottura con misto uovo o albume eventualmente salati.

Cottura

In forno preriscaldato a 200/220 °C per 15-18 minuti ca. (tempo e temperatura indicativi da adattare al proprio tipo di forno).

PALLETTIZZAZIONE

n° ct./strato (piano)	9
n° strati/pallet	9
n° cartoni/pallet	81
peso pallet	426
	Lordo approssimativo esclusa base pallet

FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita	Cartone	Ct
n° strati int	0	
n° pezzi/strato	0	
n° pezzi/UV	385	Approssimativo (Vendita a peso): +/- 20pz.
peso/pz in g	13,00	Approssimativo: +/- 1,5 g
peso appr. UV in Kg	5,01	
tara imballo in g	250,00	Approssimativo

INGREDIENTI

Pasta

Farina di GRANO tenero 00, margarina vegetale (oli e grassi in parte frazionati: palma, girasole; acqua; sale; emulsionanti: E471; correttore di acidità: acido citrico E330; aromi (contiene LATTE), colorante: beta-carotene); acqua, BURRO, sale, aromi.

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,	3
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