

# CORNETTO CANAPA E MELOGRANO VEGAN

Prodotti dolciari da forno crudi surgelati



**Codice G079**

## DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto con materie prima di ottima qualità, fonte di fibra e fonte di omega 3 ( su 100g di prodotto cotto Omega 3: 0.32g).

## FARCITURA

12% sul peso totale semilavorato a base di succo melograno

## COPERTURA

Semi di lino dorato

CODICE A BARRE 8020731050794

DATA REVISIONE 18/10/2017

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)	<b>8</b>
n° strati/pallet	<b>8</b>
n° cartoni/pallet	<b>64</b>
peso pallet	<b>329</b>
Lordo approssimativo esclusa base pallet	

## FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita	<b>Cartone</b>	Ct
n° strati int		
n° pezzi/strato		
n° pezzi/UV	<b>60</b>	Vendita a pezzi
peso/pz in g	<b>80,00</b>	Approssimativo: +/- 1,5 g
peso appr. UV in Kg	<b>4,80</b>	
tara imballo in g	<b>340,00</b>	

## VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g di prodotto cotto:  
1418 kJ/ 337 kcal; GRASSI: 18g di cui saturi 10.5g;  
CARBOIDRATI: 36g di cui zuccheri 12.8g; FIBRE 3.9g;  
PROTEINE 6.4g; SALE 0.6g. Omega 3: 0.32g

## INGREDIENTI

### Pasta

Farina di GRANO(tipo 00,tipo 2),margarina vegetale (grassi e oli vegetali (girasole, sal, karitè);acqua; sale; emulsionante: E471, E322 (di girasole); succo di limone concentrato; correttore di acidità: acido citrico; colorante: betacarotene;aromi);acqua, farina di semi di canapa\*(4%),lievito naturale(farina di GRANO tenero tipo 00,acqua), zucchero, lievito, fruttosio, sale, GLUTINE di FRUMENTO, farina di CEREALI maltati( FRUMENTO e ORZO), aromi naturali, vanillina.\*BIOLOGICO.

### Ripieno

Semilavorato al melograno (12% sul peso totale) : Fruttosio, purea di mela, succo di melograno 22%, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; conservante: potassio sorbato; succo di carota nera concentrato, aromi.

### Lucidatura

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

### Decorazione

Semi di lino dorato.

## 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,	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, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI PECAN), SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA.