



Codice Code	104081	EAN code 8 017916 140814	Nome prodotto Product name	CONCHIGLIA NOCCIOLA CONCHIGLIA HAZELNUT
-----------------------	---------------	------------------------------------	--------------------------------------	--

Denominazione legale Legal name	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	Descrizione prodotto Product description	Dorata e croccante pasta sfoglia aromatizzata al burro a forma di conchiglia, ripiena di crema alla nocciola e ricoperta da granella di cereali al cacao e da uno speciale zucchero. Pronto per la cottura. Golden and crisp puff pastry butter flavor, shell-shaped, filled with hazelnut cream, covered with cocoa cereal grains and a special sugar. Ready to bake.
---	---	--	---

Marchio Brand			
		RAW	BAKED

Produttore Producer	G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™ Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166
-------------------------------	--

Dati Prodotto Product Data	Valori Nutrizionali Medi (100g di prodotto crudo) Nutrition facts average value (100g raw product)	Pallettizzazione Palletizing
peso prodotto (g) product weight (g)	energia 1822 kJ energy value 437 kcal	dimensioni (cm) size (cm)
peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g)	grassi (g) 26 fat (g)	materiale legno material wood
pz/kg per confezione 60 (1 sacchetto) pcs / kg pack 60 (1 bulk bag)	di cui acidi grassi saturi (g) 14 of which saturated fatty acids (g)	n° scatole per strato 9 n° boxes per layer
dimensioni prodotto crudo 10,5x8,5x2 cm (LxPxH) size of the raw product	carboidrati (g) 45 carbohydrates (g)	n° strati per Pallet 10 n° of layers per pallet
dimensioni prodotto cotto 9,5x9x4,5 cm (LxPxH) baked product size	di cui zuccheri (g) 18 of which sugars (g)	n° scatole per Pallet 90 n° boxes per pallet
Modalità di utilizzo How to use	fibre (g) 1,5 dietary fiber (g)	altezza totale pallet (cm) 185 total pallet height
temperatura cottura (°C) 190°C baking temperature	proteine (g) 4,9 proteins (g)	Confezionamento - Contenitore Interno Inner container
tempo di cottura (min) 22 / 26 min baking time	sale (g) 0,60 salt (g)	materiale HDPE2 (plastica) material HDPE2 (plastic)
Conservazione Conservation	Valori riferiti al prodotto cotto Ciascuna porzione (70g) contiene: ENERGIA 1571 kJ / 376 kcal GRASSI 22 g GRASSI SATURI 12 g ZUCCHERI 15 g SALE 0,51 g 19% 31% 60% 17% 9% delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 2236 kJ / 536 kcal	Confezionamento - Scatola Box
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) 24 BB (months from date of manufacture)		materiale cartone (PAP20) material corrugated cardboard
temperatura -20°C temperature		dimensione 39x26x17 cm (LxPxH) cardboard size

Ingredienti e rischio allergeni
Farina di FRUMENTO, margarina [grasso e olio vegetale (palma, girasole), acqua, correttori di acidità: E330 e E331, sale, emulsionante: E471], farcitura alla NOCCIOLA (20%) [zucchero, oli vegetali (girasole, colza, palma), NOCCIOLE (8%), cacao magro in polvere, LATTOSIO, amido di mais, emulsionante: E442, aromi], acqua, decorazione (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, amido di FRUMENTO, farina di riso, farina di FRUMENTO, estratto di malto d'ORZO, maltodestrine, olio di girasole, cacao magro, miele in polvere, pasta di cacao, sale), BURRO, sale, farina di FRUMENTO maltata, enzimi. Può contenere UOVA, ARACHIDI, SOIA, SENAPE, semi di SESAMO

Ingredients and allergens risk
WHEAT flour, margarine [vegetable fats and oils (palm, sunflower), water, acidity regulators: E330 and E331, salt, emulsifier: E471], HAZELNUT filling (20%) (sugar, vegetable oils (sunflower, rapeseed, palm), HAZELNUTS (8%), fat reduced cocoa powder, LACTOSE, corn starch, emulsifier: E442, flavors), water, topping (sugar, glucose syrup, water, WHEAT starch, rice flour, WHEAT flour, extracted BARLEY malt, maltodextrin, sunflower oil, fat-reduced cocoa, powdered honey, cocoa paste, salt), BUTTER, salt, malted WHEAT flour, enzymes. May contain EGGS, PEANUTS, SOY, MUSTARD, SESAME seeds.



		Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com
--	--	--



phone number: +39 035 4289 610	fax number: +39 035 511 112	update 02/05/2023 AQ	info@italianpastryexcellence.com www.italianpastryexcellence.com
--	---------------------------------------	--------------------------------	---