



Codice Code	104020L1	EAN code 8 017916 104212	Nome prodotto Product name	PERLA™ CREMA LATTE E PANNA PERLA™ WITH LIGHT CUSTARD CREAM
-----------------------	-----------------	------------------------------------	--------------------------------------	---

Denominazione legale Legal name	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	Descrizione prodotto Product description	Dorata e croccante pasta sfoglia al burro, a forma di "conchiglia di S. Giacomo", ripiena di crema al gusto di latte e panna e ricoperta da uno speciale zucchero. Pronto per la cottura Golden and crisp puff pastry butter, shaped like a shell of "St. James", stuffed with cream flavored milk and cream and covered with a special sugar. Ready to bake
---	---	--	---

Marchio Brand				
		RAW		BAKED

WARNING Produttore Producer	Modello Registrato - Riproduzione Riservata G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™ Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166	Registered Design - Reproduction Reserved
--	---	--

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 1400 kJ energy value 335 kcal	dimensioni (cm) size (cm)
peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g)	grassi (g) fat (g)	materiale material
pz/kg per confezione 48 (1 sacchetto) pcs / kg pack 48 (1 bulk bag)	di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids (g)	n° scatole per strato n° boxes per layer
dimensioni prodotto crudo 10,5x9x2,5 cm size of the raw product (LxPxH)	carboidrati (g) carbohydrates (g)	n° strati per Pallet n° of layers per pallet
dimensioni prodotto cotto 9,5x10x5 cm baked product size (LxPxH)	di cui zuccheri (g) of which sugars (g)	n° scatole per Pallet n° boxes per pallet
Modalità di utilizzo How to use	fibre (g) dietary fiber (g)	altezza totale pallet (cm) total pallet height
temperatura cottura (°C) baking temperature	proteine (g) proteins (g)	Confezionamento - Unità di vendita: Inner container
tempo di cottura (min) baking time	sale (g) salt (g)	materiale HDPE 2 (plastica) material HDPE 2 (plastic)
Conservazione Conservation	Valori riferiti al prodotto cotto Ciascuna porzione (177g) contiene: ENERGIA 1251 kJ / 299 kcal GRASSI 17g GRASSI SATURI 11g ZUCCHERI 8,5g SALE 0,55g 15% 24% 55% 9% 9% delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 1629 kJ / 390 kcal	Confezionamento - Scatola Box
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) BB (months from date of manufacture)		materiale cartone (PAP20) material corrugated cardboard
temperatura -20°C temperature		dimensione 40x27x14 cm (LxPxH) cardboard size

Ingredienti e rischio allergeni

Farina di FRUMENTO, farcitura LATTE e PANNA (28,5%) [LATTE intero reidratato (30%), acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, PANNA (10%), amido modificato di mais, BURRO, fibra di agrumi, conservante: E202, aromi], mélange [grassi vegetali (palma, cocco), acqua, BURRO, emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330, aromi naturali], acqua, decorazione (zucchero, sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, maltodestrine, miele in polvere), sale, enzimi. Può contenere UOVA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE, semi di SESAMO.

Ingredients and allergens risk

WHEAT flour, MILK and CREAM filling (28,5%) [rehydrated full-fat MILK (30%), water, glucose syrup, sugar, CREAM (10%), modified corn starch, BUTTER, citrus fiber, preservative: E202, flavoring], blend [vegetable fat (palm, coconut), water, BUTTER, emulsifying agents: E471, salt, acidity regulator: E330, natural flavoring], water, topping (sugar, glucose syrup, WHEAT starch, maltodextrin, honey powder), salt, enzymes. May contains EGGS, PEANUTS, NUTS, SOY, MUSTARD, SESAME seeds.



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



phone number: +39 035 4289 610
--

update 10/07/2023 EP

info@italianpastryexcellence.com www.italianpastryexcellence.com
