



Codice Code 100274N		EAN code 	Nome prodotto Product name ZAFFIRO NOCCIOLA ZAFFIRO HAZELNUT
Denominazione legale Prodotto dolciario da forno crudo congelato Legal name Raw Frozen Bakery Products	Descrizione prodotto L'evoluzione del nostro famoso Intrecciò Rondò Nocciola, migliorato nell'immagine e nel contenuto. Una dorata e fragrante pasta sfoglia accoppiata con un sottile strato di pasta al cacao. E' decorato in superficie con intagli romboidali che lo rendono ancora più esclusivo e riconoscibile; Pronto per la cottura Product description The evolution of our famous Rondo plait Hazelnut, improved in the image and content. A golden and fragrant pastry coupled with a thin layer of cocoa dough. It's decorated on the surface with diamond-shaped grooves that make it even more unique and recognizable; Ready to bake.		
Marchio 			
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 peso prodotto (g) product weight (g) 95 peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g) 75g pz/kg per confezione pcs / kg pack 48 (1 sachetto) 48 (1 bag) dimensioni prodotto crudo size of the raw product 11x5x2,5 cm (LxPxH) dimensioni prodotto cotto baked product size 11x7x4 cm (LxPxH)		Valori Nutrizionali Medi (100g di prodotto crudo) Nutrition facts average value (100g raw product) energia 1802 kJ energy value 430 kcal grassi (g) 26 fat (g) di cui acidi grassi saturi (g) 14 of which saturated fatty acids (g) carboidrati (g) 44 carbohydrates (g) di cui zuccheri (g) 16 of which sugars (g) fibre (g) 1,5 dietary fiber (g) proteine (g) 5,1 proteins (g) sale (g) 0,64 salt (g)	
Modalità di utilizzo How to use temperatura cottura (°C) baking temperature 190°C tempo di cottura (min) baking time 22 / 26 min		Valori riferiti al prodotto cotto Ciascuna porzione (75g) contiene: 	
Conservazione Conservation T.M.C. (mesi dalla data di produzione) BB (months from date of manufacture) 24 temperatura temperature -20°C		Pallettizzazione Palletizing dimensioni (cm) size (cm) 80 X 120 materiale material legno wood n° scatole per strato n° boxes per layer 9 n° strati per Pallet n° of layers per pallet 13 n° scatole per Pallet n° boxes per pallet 117 altezza totale pallet (cm) total pallet height 197 Confezionamento - Contenitore Interno Inner container materiale material HDPE2 (plastica) HDPE2 (plastic)	
		Confezionamento - Scatola Box materiale material cartone (PAP20) corrugated cardboard dimensione cardboard size 40x27x14 cm (LxPxH)	
Ingredienti e rischio allergeni Farina di FRUMENTO, margarina [grassi e oli vegetali (palma, girasole, cocco), acqua, sale, emulsionante: E471, correttori di acidità: E330 e E331, aromi naturali], farcitura alla NOCCIOLA (21,4%) [zucchero, oli vegetali (girasole, colza, palma), NOCCIOLE (8%), cacao magro, LATTE intero in polvere, amido (mais, patata), emulsionante: lecitina (SOIA, girasole), aroma naturale di vaniglia], acqua, decorazione (zucchero, sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, maltodestrine, miele in polvere), farina di FRUMENTO maltata, sale, BURRO, cacao magro, glutine di FRUMENTO, enzimi. Può contenere UOVA, ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, semi di SESAMO.			
Ingredients and allergens risk WHEAT flour, margarine [vegetable fats and oils (palm, sunflower, coconut), water, salt, emulsifier: E471 flavoring, acidity regulators: E330 and E331, natural flavors], HAZELNUT filling (21,4%) [sugar, vegetable oils (sunflower, rapeseed, palm), HAZELNUTS (8%), fat reduced cocoa, whole fat MILK powder, starch (corn, potato), emulsifier: lecithin (SOY, sunflower), natural vanilla flavor], water, topping (sugar, glucose syrup, WHEAT starch, maltodextrines, honey powder), malted WHEAT flour, salt, BUTTER, cocoa, WHEAT gluten, enzymes. May contain EGGS, PEANUTS, OTHER NUTS, MUSTARD, SESAME seeds.			
Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com		phone number: +39 035 4289 610	fax number: +39 035 511 112
		update 14/04/2023 EP	info@italianpastryexcellence.com www.italianpastryexcellence.com