



<b>Codice</b> Code	<b>104080</b>	<b>EAN code</b> 8 017916 140807	<b>Nome prodotto</b> Product name	<b>CONCHIGLIA LATTEPANNA</b> <b>CONCHIGLIA MILK and CREAM</b>
<b>Denominazione legale</b> Legal name	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	<b>Descrizione prodotto</b> Product description	Dorata e croccante pasta sfoglia aromatizzata al burro a forma di conchiglia, ripiena di crema latte-panna e ricoperta da uno speciale zucchero. Pronto per la cottura. Golden and crisp puff pastry butter flavor, shell-shaped, filled with milk and cream custard and coated with a special sugar. Ready to bake.	

<b>Marchio</b> Brand			
		RAW	BAKED

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

Dati Prodotto Product Data	Valori Nutrizionali medi (100g di prodotto cotto) Nutrition facts (100g baked product)	Pallettizzazione Palletizing
<b>peso prodotto (g)</b> product weight (g) 85	<b>energia</b> 1435 kJ energy value 344 kcal	<b>dimensioni (cm)</b> size (cm) 80 X 120
<b>peso prodotto dopo cottura (g)</b> product weight after bake (g) 70	<b>grassi (g)</b> fat (g) 21	<b>materiale</b> material legno wood
<b>pz/kg per confezione</b> pcs / kg pack 60 (1 sacchetto) 60 (1 bulk bag)	<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b> of which saturated fatty acids (g) 10,0	<b>n° scatole per strato</b> n° boxes per layer 9
<b>dimensioni prodotto crudo</b> size of the raw product 10,5x8,5x2 cm (LxPxH)	<b>carboidrati (g)</b> carbohydrates (g) 34	<b>n° strati per Pallet</b> n° of layers per pallet 10
<b>dimensioni prodotto cotto</b> baked product size 9,5x9x4,5 cm (LxPxH)	<b>di cui zuccheri (g)</b> of which sugars (g) 9,2	<b>n° scatole per Pallet</b> n° boxes per pallet 90
<b>Modalità di utilizzo</b> How to use	<b>fibra (g)</b> dietary fiber (g) 1,1	<b>altezza totale pallet (cm)</b> total pallet height 185
<b>temperatura cottura (°C)</b> baking temperature 190°C	<b>proteine (g)</b> proteins (g) 4,2	<b>Confezionamento - Contenitore Interno</b> Inner container
<b>tempo di cottura (min)</b> baking time 22 / 26 min	<b>sale (g)</b> salt (g) 0,66	<b>materiale</b> material HDPE2 (plastica) HDPE2 (plastic)
<b>Conservazione</b> Conservation	<b>Valori riferiti al prodotto cotto</b> Ciascuna porzione (70g) contiene: ENERGIA 1190 kJ / 285 kcal GRASSI 17 g GRASSI SATURI 9,4 g ZUCCHERI 7,7 g SALE 0,56 g 14 % 24 % 42 % 9 % 9 % delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 1719 kJ / 412 kcal	<b>Confezionamento - Scatola</b> Box
<b>T.M.C. (mesi dalla data di produzione)</b> BB (months from date of manufacture) 24		<b>materiale</b> material cartone (PAP20) corrugated cardboard
<b>temperatura</b> temperature -20°C		<b>dimensione</b> cardboard size 39x26x17 cm (LxPxH)

<b>Ingredienti e rischio allergeni</b>	Farina di FRUMENTO, margarina [grasso e olio vegetale (palma, girasole), acqua, correttori di acidità: E330 e E331, sale, emulsionante: E471], farcitura LATTE e PANNA (22%) [acqua, LATTE intero reidratato (24%), sciroppo di glucosio, zucchero, PANNA (10%), amido modificato di mais, fibra di agrumi, BURRO, conservante: E202, aromi], acqua, decorazione (zucchero, sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, maltodestrine, miele in polvere), BURRO, sale, farina di FRUMENTO maltata, enzimi. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, UOVA, ARACHIDI, SOIA, SENAPE, semi di SESAMO
--	---

<b>Ingredients and allergens risk</b>	WHEAT flour, margarine [vegetable fats and oils (palm, sunflower), water, acidity regulators: E330 and E331, salt, emulsifier: E471], MILK and CREAM filling (22%) [water, rehydrated full-fat MILK (24%), glucose syrup, sugar, CREAM (10%), modified corn starch, citrus fiber, BUTTER, preservative: E202, flavoring], water, topping (sugar, glucose syrup, WHEAT starch, maltodextrines, honey powder), BUTTER, salt, malted WHEAT flour, enzymes. May contain NUTS, EGGS, PEANUTS, SOY, MUSTARD, SESAME seeds.
---------------------------------------	--

--	--	--	--	--

	<b>Quality Manager</b> Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com		<b>phone number:</b> +39 035 4289 610	<b>fax number:</b> +39 035 511 112	<b>update</b> 14/04/2023 AQ	<b>info@italianpastryexcellence.com</b> <a href="http://www.italianpastryexcellence.com">www.italianpastryexcellence.com</a>
--	--	--	--	---------------------------------------	--------------------------------	---