

Pasta sfoglia più burro* surgelata cruda già stesa in fogli 5 kg

Codice: PASTA05+BURRO

Ingredienti:

Farina di **grano** tenero tipo "0", mélange (oli vegetali (palma, palmisto, cocco), **burro (latte)** 10 %, aromi naturali (contengono **latte**), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: caroteni), acqua, sale, estratto di malto (**grano**).

Può contenere tracce di **uova, soia e senape**.






Allergeni: gli ingredienti contenenti sostanze allergeniche sono indicati in grassetto in scheda tecnica e in etichetta in conformità da quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011. Il prodotto contiene **glutine**. Può contenere tracce di **uova, soia e senape**.

<i>Caratteristiche nutrizionali valori medi 100g</i>		<i>Caratteristiche microbiologiche</i>	
Energia			
kJ	1608		
Kcal	386	Conta mesofila totale	< 1.000.000 UFC / g
grassi	26 g	Enterobatteri	< 1.000 UFC / g
Di cui acidi grassi saturi	15 g	<i>E. coli</i>	< 10 UFC / g
Carboidrati	31 g	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 UFC / g
Di cui zuccheri	0,88 g	Muffe	< 1.000 UFC / g
Fibre	2,7 g	Lieviti	< 10.000 UFC / g
Proteine	5,7 g	<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25 g
Sale	1,04 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g

<i>Composizione fisica prodotto</i>		<i>Composizione chimica (per 100g)</i>	
Peso g	5	Umidità	33,8 %
Lunghezza mm	355 ± 3%	Protidi	5,8 %
Larghezza mm	260 ± 3%	Lipidi	27 %
Spessore mm	3 ± 3%	Glucidi	30 %

Confezionamento-imballaggio			
Peso prodotto: kg.	5	Misure cartone: mm	405 x 300 x 65
Confezioni per cartone (12 fogli per cartone)	1	Cod. EAN Cartone	8 009594 000924
Cartoni per strato:	8	Altezza bancale: cm	130
Strati per pallet:	20		
Cartoni per pallet:	160		
Pezzi per pallet:	160	Dimensioni pallet: cm	80x120
Peso netto pallet: kg	800	Peso lordo prodotto kg	860

Smaltimento		
Cartone	 CARTA RACCOLTA DIFFERENZIATA	VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE
Carta forno	 CARTA RACCOLTA DIFFERENZIATA	
Busta	 PLASTICA RACCOLTA DIFFERENZIATA	

Modalità di conservazione - trasporto prodotto surgelato da conservare a -18°C			
0 (-18°C)	18 mesi	SHELF LIFE	*(-6°C) 1 settimana
**(-12°C)	1 mese		Scomparto ghiaccio 3 giorni

Modalità d'utilizzo prelevare dal congelatore solamente i fogli che si intende utilizzare. Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 5 minuti e quindi procedere nella preparazione delle vostre ricette. Infornare, utilizzando se necessario, il foglio separatore di carta da forno.	
Cannoli, vol-au-vent, pizzette	Torte e timballi
190 – 200°C	210-220°C
20 minuti	circa 35-40 minuti
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigo.	

Dichiarazioni: l'attività produttiva dell'azienda è sottoposta ad autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento CE n. 852/2004 e alle norme della Provincia Autonoma di Trento.

* La dicitura "più burro" sta a precisare che il prodotto è l'unico della nostra gamma in cui la componente grassa della pasta sfoglia è arricchita con un'aggiunta di burro.