

CORNETTO VUOTO DIRITTO PRELIEVITATO VEGAN

Prodotti dolciari da forno crudi surgelati



Codice G090

DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto con materie prima di ottima qualità idonee ad una alimentazione vegana.

CODICE A BARRE 8020731090059

DATA REVISIONE 10/10/2014

T.M.C. 9 Mesi Tempo Minimo di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa fra -18 °C e -25 °C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

ISTRUZIONI PER L'USO

Preparazione

Estrarre i prodotti dal freezer e lasciar eventualmente rinvenire il prodotto a temperatura ambiente per 10-20 minuti MAX.

Cottura

In forno preriscaldato a 180/190 °C per 16/18 minuti (tempo e temperatura indicativi da adattare al proprio tipo di forno).

PALLETTIZZAZIONE

n° ct./strato (piano)	9
n° strati/pallet	9
n° cartoni/pallet	81
peso pallet	316
Lordo approssimativo esclusa base pallet	

FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita	Cartone	Ct
n° strati int		
n° pezzi/strato		
n° pezzi/UV	60	Vendita a pezzi
peso/pz in g	60,00	
peso appr. UV in Kg	3,60	
tara imballo in g	300,00	

INGREDIENTI

Pasta

Farina di GRANO di tipo 2 (con fibra alimentare 6,8%), farina di GRANO tenero 00, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, girasole); acqua; emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330; aromi; colorante: beta-carotene E160a); acqua, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo 00, acqua), fruttosio, zucchero, lievito, sale, GLUTINE di frumento, aromi, colorante: beta-carotene.

Lucidatura

Acqua, zucchero a velo, sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, maltodestrine (da mais), aroma (vanillina).

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	3
Pesci e prodotti a base di pesci	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	2
Soia e prodotti a base di soia	2
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	3
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	2
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	2
Anidride solforosa e solfiti >10 mg/Kg or 10 mg/l,	2
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	3
Lupino e prodotti a base di lupino	3
Molluschi e prodotti a base di mollusco	3

1 - L'allergene è un ingrediente utilizzato volontariamente

2 - La presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (cross contamination)

3 - La presenza dell'allergene è esclusa con sicurezza

DESCRIZIONE ALLERGENI

Possibili tracce di arachidi, soia, frutta a guscio, sesamo, anidride solforosa.

G090: VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g DI PRODOTTO COTTO
CARBOIDRATI 51.07 di cui zuccheri 7.55; GRASSI 7.64 di cui saturi 3.46; PROTEINE 7.2; SALE 0.336; Kcal 289; Kj 1294