

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 05/07/2017

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)	8
n° strati/pallet	8
n° cartoni/pallet	64
peso pallet	250
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	

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g: 1478 kJ/ 354 kcal; GRASSI: 21.0g di cui saturi 6.5g; CARBOIDRATI: 34.5g di cui zuccheri 6.6g; FIBRE 1.6g; PROTEINE 6.2g; SALE 0.9g.

INGREDIENTI

Pasta

Farina di GRANO tenero (tipo 00,tipo 2),margarina vegetale (oli e grassi vegetali : girasole, sal, karitè); acqua; sale; emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; succo di limone concentrato; acidificante: acido citrico; colorante: betacarotene); acqua, zucchero, fruttosio, lievito naturale (farina di GRANO tenero 00, acqua), lievito di birra ,sale, GLUTINE di FRUMENTO, aromi naturali, aroma vanillina, colorante: betacarotene.

Lucidatura

Acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, grassi vegetali (girasole), agente gelificante: E440 pectina, acidificante:E330 ac.citrico,conservante : potassio sorbato, aroma naturale, emulsionante: E471 (da colza).

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	2
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)	2
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 UOVA, LATTE, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE,NOCCIOLE, NOCI, NOCI PECAN), SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA.