

Tiziano

PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA 60g

Prodotto dolciario da forno surgelato crudo con ripieno di crema pasticcera e confettura di amarene 43%



**IL MASSIMO DELLA GOLOSITÀ
GRAZIE AL RIPIENO
CREMOSO E FRUTTATO:
CREMA E AMARENA**



INGREDIENTI

Acqua, farina di **grano** tenero "tipo 00" 26%, zucchero, strutto, **uova**, **latte** intero in polvere, **burro**, amido di riso, amido di mais, confettura di amarene 8,6% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di amarene 35%, zucchero, scorze di arancia macinate, gelificante:pectina, correttore di acidità:acido citrico, colorante:carame-
llo, aromi) agente lievitante: bicarbonato d'ammonio, sale, vanillina, aroma naturale di limone. Può contenere tracce di frutta a guscio (arachidi, nocchie, mandorle, pistacchi), soia e sesamo.

ALLERGENI

Cereali contenente glutine, uova, latte.

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 g di prodotto)

Energia KJ	1367 KJ
Energia kcal	326 kcal
Grassi	13,8 g
di cui saturi	5,4 g
Carboidrati	45,7 g
Zuccheri	24,6 g
Proteine	4,6 g
Fibre	0,7 g
Sale	0,14 g

PESO PRODOTTO	PESO CONF.	PESO MASTER	PESO PALLET
60 g	0,240 kg	2,880 kg	345,600 kg

COD. ARTICOLO	COD. EAN	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
038	8057157710179	-18°C	18 mesi

COTTURA DEL PRODOTTO

Il pasticciotto deve essere cotto a una temperatura di 220°C per circa 12 minuti, garantendo così una doratura uniforme della frolla e la giusta consistenza del ripieno.

CONSERVAZIONE DOPO COTTURA

Il pasticciotto, una volta cotto, può essere conservato:

- temperatura ambiente: periodo massimo 12 ore
- +4°C: periodo massimo 48 ore

ETICHETTATURA

Ogni confezione presenta etichettatura conforme al Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli < 10 UFC/g. Staphylococcus coagulasi positivi < 10 UFC/g. Listeria assente/25g. Salmonella assente/25g.

CONFEZIONAMENTO

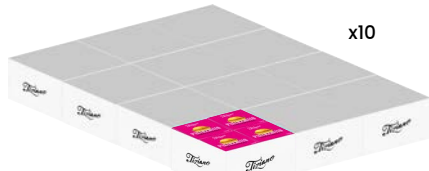
BOX
4 pz da 60g



MASTER
12 box monogusto



PALLET
10 strati da 12 master



Imballo conforme al Reg. (CE)1935/2004

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOX ESTERNO	CARTA PAP 22
FORMINA ALLUMINIO	METALLO ALU 41

rev. 02 del 22/01/2025