

PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA 80g

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:caramello, 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

80 g

PESO CONF.

2,020 kg

PESO MASTER

12,420 kg

PESO PALLET

597 kg

COD. ARTICOLO

002

COD. EAN

8057157710018

CONSERVAZIONE

-18°C

SHELF LIFE

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

24 pz da 80g



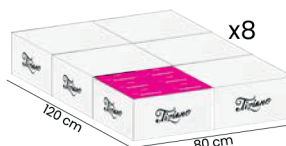
MASTER

6 box monogusto



PALLET

8 strati da 6 master



Imballo conforme al Reg. (CE)1935/2004

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOX ESTERNO	CARTA PAP 22
FORMINA ALLUMINIO	METALLO ALU 41
BUSTINA ALIMENTARE	PLASTICA PE-LD 04

rev. 04 del 22/01/2025