

Tiziano

PASTICCIOTTO CIOCCOLATO 130g

Prodotto dolciario da forno surgelato crudo con ripieno di crema al cioccolato 43%



**UN'ESPLOSIONE DI GUSTO:
DELICATA PASTA FROLLA AL CACAO
RIPIENA DI MORBIDA CREMA AL
CIOCCOLATO**

INGREDIENTI

Acqua, farina di **grano** tenero "tipo 00" 26%, zucchero, strutto, **uova**, **latte** intero in polvere, **burro**, amido di riso, amido di mais, cacao 4%, agente lievitante: bicarbonato d'ammonio, sale, vanillina. Può contenere tracce di **frutta a guscio** (arachidi, nocciole, mandorle, pistacchi), soia e sesamo.

ALLERGENI

Cereali contenente glutine, uova, latte.

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 g di prodotto)

Energia KJ	1415 KJ
Energia kcal	338 kcal
Grassi	14,5 g
di cui saturi	5,8 g
Carboidrati	45,8 g
Zuccheri	22,5 g
Proteine	5,2 g
Fibre	1,7 g
Sale	0,13 g

PESO PRODOTTO

130 g

PESO CONF.

1,950 kg

PESO MASTER

11,700 kg

PESO PALLET

561,600 kg

COD. ARTICOLO

017

COD. EAN

8057157710124

CONSERVAZIONE

-18°C

SHELF LIFE

18 mesi

COTTURA DEL PRODOTTO

Il pasticcio 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 pasticcio, 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

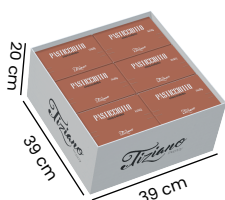
Escherichia coli < 10 UFC/g. Staphylococcus coagulans positivi < 10 UFC/g. Listeria assente/25g. Salmonella assente/25g.

CONFEZIONAMENTO

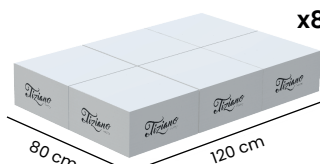
BOX
15pz da 130g



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