

Tiziano

PASTICCIOTTO CIOCCOLATO 60g

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

60 g

PESO CONF.

0,240 kg

PESO MASTER

2,880 kg

PESO PALLET

345,600 kg

COD. ARTICOLO

040

COD. EAN

8057157710193

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

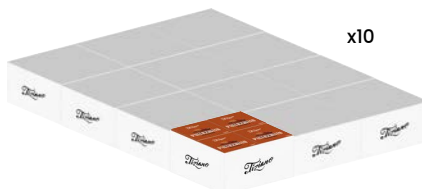
BOX
4 pz da 60g



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