

PASTICCIOTTO COCCO 80g

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



PER I PALATI PIÙ DELICATI:
LA CLASSICA FROLLA SI UNISCE
AL GUSTO ESOTICO DEL
COCCO

INGREDIENTI

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

ALLERGENI

Farina 00, uova, latte, burro.

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 g di prodotto)

Energia KJ	1386 KJ
Energia kcal	331 kcal
Grassi	15 g
di cui saturi	6,6 g
Carboidrati	43,5 g
Zuccheri	22,3 g
Proteine	4,8 g
Fibre	1 g
Sale	0,14 g

PESO PRODOTTO	PESO CONF.	PESO MASTER	PESO PALLET
80 g	2,020 kg	12,420 kg	597 kg

COD. ARTICOLO

012

COD. EAN

8057157710087

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

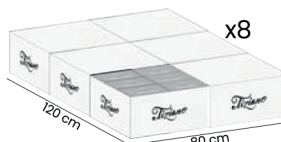
BOX
24 pz da 80g



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