

Tiziano

PASTICCIOTTO CREMA 130g

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



CON UN SOLO MORSO SCOPRIRAI
IL GUSTO AVVOLGENTE
DELLA FROLLA E IL CALORE DELLA
CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

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

ALLERGENI

Cereali contenente glutine, uova, latte

PESO PRODOTTO	PESO CONFEZ.	PESO MASTER	PESO PALLET
130 g	1,950 kg	11,700 kg	561,600 kg

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100g di prodotto)

Energia	13355 kj 323 kcal
Grassi	14,1 g
di cui saturi	5,5 g
Carboidrati	43,9 g
di cui zuccheri	22,1 g
Proteine	4,8 g
Fibre	0,7 g
Sale	0,14 g

CODICE PRODOTTO

013

CODICE EAN

8057157710117

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

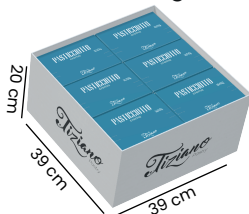
Escherichia coli < 10 UFC/g. Staphylococcus coagulasi positivi < 10 UFC/g. Listeria assente/25g. Salmonella assente/25g.

CONFEZIONAMENTO

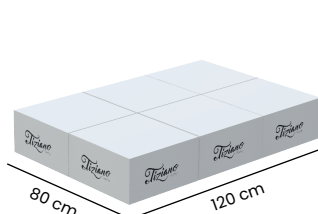
BOX
15pz da 130g



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	