

PASTICCIOTTO CREMA 80g

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.

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 g di prodotto)

Energia	1355 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

PESO PRODOTTO

80 g

PESO CONF.

2,020 kg

PESO MASTER

12,420 kg

PESO PALLET

597 kg

COD. ARTICOLO

001

COD. EAN

8057157710001

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

CONFEZIONAMENTO

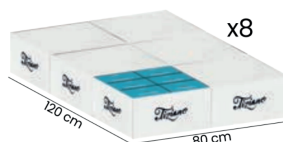
BOX
24 pz da 80g



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