

Tiziano

PASTICCIOTTO CREMA E CIOCCOLATO 60g

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



**DOLCEZZA E GOLOSITÀ
SI FONDONO PER DARE SPAZIO
AD UN'ESPLOSIONE DI SENSI:
CREMA E CIOCCOLATO**



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero "tipo 00" 26%, zucchero, acqua, strutto, **uova**, **latte** intero in polvere, **burro**, amido di riso, amido di mais, **nocciola** 1%, cacao, 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, nocciola.

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 g di prodotto)

Energia	1413 Kj 337 kcal
Grassi di cui saturi	15,1 g 5,9 g
Carboidrati di cui zuccheri	44,9 g 22 g
Proteine	5 g
Fibre	0,9 g
Sale	0,15 g

PESO PRODOTTO	PESO CONF.	PESO MASTER	PESO PALLET
60 g	0,240 kg	2,880 kg	345,600 kg

COD. ARTICOLO	COD. EAN	CONSERVAZIONE	SHEL LIFE
039	8057157710186	-18°C	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 BIOLOGICHE

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

CONFEZIONAMENTO

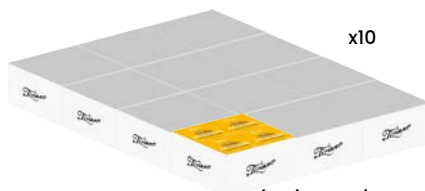
BOX
4 pz da 60g



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