

# PASTICCIOTTO CREMA E CIOCCOLATO 80g

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.

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

## 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

## COD. ARTICOLO

003

## COD. EAN

8057157710025

## CONSERVAZIONE

-18°C

## SHEL 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

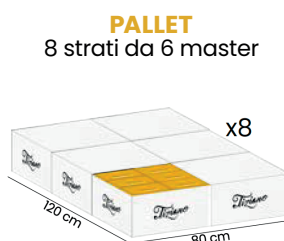
## ETICHETTATURA

Ogni confezione presenta etichettatura conforme al Reg. CE 1169/2011

## CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

## CONFEZIONAMENTO



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