

Tiziano

PASTICCIOTTO PISTACCHIO 80g

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



UN'ARMONIOSA FUSIONE:
LA DELICATEZZA DELLA CREMA
ESALTATA DALL'INTENSITÀ DEL
PISTACCHIO

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero "tipo 00" 26%, zucchero, acqua, strutto, **uova**, **latte** intero in polvere, **burro**, amido di riso, amido di mais, pasta **pistacchio** 8%(99,9% pistacchio) 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, pistacchio

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 g di prodotto)

Energia	1390 Kj 332 kcal
Grassi di cui saturi	16 g 5,8 g
Carboidrati di cui zuccheri	41,4 g 18,9 g
Proteine	5 g
Fibre	1,1 g
Sale	0,17 g

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

COD. ARTICOLO

004

COD. EAN

8057157710032

CONSERVAZIONE

-18°C

SHEL LIFE

18 mesi

COTTURA DEL PRODOTTO

Il pasticcotto 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 pasticcotto, 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 coagulans 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