

Pasticciotto crema

Il vero Pasticciotto di Lecce. Ti basta un solo morso per scoprire il gusto avvolgente della morbida frolla di una volta e il tiepido calore della soffice crema pasticceria. Una ricetta di più di 50 anni.

Cos'è il Pasticciotto

Il Pasticciotto è un dolce tipico di Lecce e del Salento composto da pasta frolla ripiena di un ricco cuore cremoso. I gusti del Pasticciotto di Tiziano sono tanti. Dalla crema semplice al cioccolato, fino alle varianti di ricotta, rum e pera, crema di cioccolato oppure crema e amarena. La pasticceria Tiziano segue la ricetta originale del Pasticciotto salentino da oltre 50 anni nella cittadina di Calimera (Lecce). E oggi ha trovato il modo per far conoscere il gusto della tradizione a tutta Italia.

INGREDIENTI

Farina 00, zucchero, acqua, strutto, **uova**, **latte** intero in polvere, **burro**, amido di mais, amido di riso, agenti lievitanti: bicarbonato d'ammonio, sale, vanillina, aroma di limone.

Può contenere frutta a guscio (arachidi, nocciole, mandorle, pistacchi) e soia e sesamo.

ALLERGENI

Farina00, uova, latte, burro.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr di prodotto)

Energia KJ	1355 KJ
Energia kcal	323 kcal
Grassi saturi	14 gr
Carboidrati	6 gr
Zuccheri	44 gr
Proteine	22 gr
Fibre	5 gr
Sale	1 gr
	0,14 gr

PREPARAZIONE

La preparazione dei prodotti, a partire dalle materie prime, avviene nel laboratorio e prevede un impasto per la pasta frolla mediante dosaggio e miscelazione delle materie prime. Preparazione crema. Abbattimento rapido. Confezionamento e stoccaggio

MODO D'USO

Togliere il prodotto direttamente dal freezer ed infornare in forno pre-riscaldato, senza uso di carta forno, a 220°C per 12/15 minuti

ETICHETTATURA

Ogni confezione presenta le specifiche di prodotto: numero di lotto e data di scadenza



crema pasticcera
frolla classica

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli < 10 UFC/G Staphylococcus coagulasi positivi < 10 UFC/G Salmonella ssp. Assente Listeria monocytogenes assente

COD. ARTICOLO	COD. EAN	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	SHELF LIFE dopo cottura
001	8057157710001	-18° C	13 mesi	conservare a 4° per max 48 ore

PESO PRODOTTO	PESO CONFEZ.	PESO MASTER	PESO PALLET	PALLET	STRATI	CARTONI X STRATO
80 gr	2,020 kg	12,420 kg	597 kg	80x120 cm	8	6

PRIMO IMBALLO	QUANTITA'	DIMENSIONE CONF.	MATERIALI
	24 pz	19X19X12,5 cm	formina alluminio - sacchetto polietilene alimentare - cartone

SECONDO IMBALLO	QUANTITA'	DIMENSIONE CONF.	MATERIALI	DATA	APPROVA
	6 confezioni	39x39x19,7 cm	cartone		