

Tiziano

PASTICCIOTTO RICOTTA RUM E PERA

UN CONNUBIO INDIMENTICABILE: UN GUSTO DECISO DATO DALL'EQUILIBRIO PERFETTO TRA GLI INGREDIENTI



Cos'è il Pasticciotto?

Il Pasticciotto è un dolce tipico leccese composto da pasta frolla con cuore cremoso. I gusti del Pasticciotto Tiziano sono tanti: dalla crema al cioccolato, fino alle varianti di ricotta, rum e pera, crema di cioccolato 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 in tutta Italia.



INGREDIENTI

Farina di grano tenero "tipo 00" 26%, zucchero, **ricotta** (siero di latte, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico) 38,3%, acqua, strutto, **uova**, **latte** intero in polvere, **burro**, amido di mais, amido di riso, passata di pera (purea di pera 50%, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, conservante: sorbato di potassio, **anidride solforosa**, aromi) 4,5%, aroma alcolico al rum 0,6%, cacao in polvere, agenti lievitanti: bicarbonato d'ammonio, sale, vanillina. Può contenere frutta a guscio (arachidi, nocciole, mandorle, pistacchi), soia e sesamo.

ALLERGENI

Farina00, uova, latte, burro.

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 gr di prodotto)

Energia KJ	1266 KJ
Energia kcal	3072 kcal
Grassi	14,4 g
di cui saturi	6,2 g
Carboidrati	34,7 g
Zuccheri	17 g
Proteine	7,7 gr
Fibre	0,7 g
Sale	0,19 g

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 statico o ventilato pre-riscaldato o con friggitrice ad aria, **senza uso di carta forno**, a 220°C per 12/15 minuti.

N.B. Il prodotto finale potrebbe evidenziare delle crepe dovute al processo di surgelazione: sono di natura estetica e non compromettono la qualità del prodotto. Se desideri che il prodotto appaia privo di qualsiasi imperfezione, è possibile applicare una leggera pressione con il dito sulla sua superficie pochi minuti dopo l'estrazione dal congelatore.

ETICHETTATURA

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

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

COD. ARTICOLO	COD. EAN	CONSERVAZIONE	SHEL LIFE	SHEL LIFE dopo cottura
010	8057157710094	-18°C	13 mesi	conservare a 4°C per max 48 ore

PESO PRODOTTO	PESO CONF.	PESO MASTER	PESO PALLET	PALLET	STRATI	CARTONI PER STRATO
80 g	2,020 kg	12,420 kg	597 kg	80x120 cm	8	6

QUANTITA' DIMENSIONE CONF. MATERIALI			QUANTITA' DIMENSIONE CONF. MATERIALI				
PRIMO IMBALLO	24 pz	18X18X12,5 cm	•formina: alluminio •sacchetto: polietilene alimentare •cartone	SECONDO IMBALLO	6 box	39X39X19,7 cm	cartone