

Dati Aziendali

Ice Catering SAS
Via Ingegno – Zona Pip -
84087 Sarno (SA)

Tel./ Fax 081.93.99.74

E-mail:
icecatering@libero.it

P.Iva 04807300654

Scheda Tecnica



PRODOTTO: TORTA RICOTTA E PERA MONOPORZIONE

DESCRIZIONE:

6 monoporzioni da 100 gr cadauna, riposte in cartone alimentare. Ogni monoporzione viene posta su piatto alimentare, il cui diametro è di cm 13.

DENOMINAZIONE LEGALE:

Prodotto surgelato di pasticceria

ELENCO INGREDIENTI:

Biscotto: albume d'**UOVO**, granella di **NOCCIOLE**, zucchero, farina di **FRUMENTO**, zucchero a velo.

Farcitura: ricotta zuccherata (**RICOTTA** fresca di pecora pastorizzata, zucchero semolato, sale), panna vegetale (grassi vegetali parzialmente idrogenati: **SOIA**, palma; acqua; olio vegetale: girasole; destrosio; zucchero; grasso vegetale: cocco; misto d'**UOVA**: **UOVA** intere e tuorlo d'**UOVO**; **LATTOSIO**; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), lecitina di girasole (E322); stabilizzanti: E407; aroma), pere in cubetti (pere, acqua, sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300), zucchero a velo.

Può contenere tracce di: **GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO.**

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare il prodotto a -18°C: una volta scongelato non può essere ricongelato, ma conservarlo in frigo (+4°C) per massimo 3 giorni.

MODALITA' DI CONSUMO:

Scongela il prodotto a temperatura ambiente per circa 1-2 ore, lontano da fonti di calore. Tenere il prodotto a +4°C.

MODALITA' DI TRASPORTO/IMBALLAGGIO:

Trasporto -18°C.

Imballaggio: Prodotto e confezionato in apposito cartone .

Pezzi: 6 per cartone, 8 cartoni per strato, 20 strati minimo per bancale, 23 strati max per bancale.

Dimensione cartone: mm380x275x80

Peso cartone: 810g

Peso pallet: 15 Kg