

Descrizione del prodotto

Foto non contrattuale

Assortimento di prodotti di pasticceria alle mandorle: al caffè, al cioccolato, al limone, al lampone, all'arancia e alla vaniglia - Congelato

Tecnologia : Cotto

Specifiche prodotto (Valori indicativi)

Peso del prodotto venduto (g) : 15

GTIN/EAN prodotto	03291810198057	GTIN/EAN cartone	3291810052687
Pallettizzazione	30-PAL. 80X120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni/Strato	6	Unità/Cartone	72 (72 x 1)
Strati/Pallet	27	Dim. del cartone in mm L x l x h	444x303x70
Cartoni/Pallet	162	Peso lordo del cartone (kg)	1.51
Unità/Pallet	11664	Peso netto del cartone (kg)	1.08
Peso lordo, pallet incluso (kg)	267.62	Termine Minimo di Conservazione	24 mesi
Altezza, pallet incluso (cm)	204		

Ingredienti (prodotto venduto)

Prodotto di pasticceria alle mandorle e al caffè : cioccolato al **latte** (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante (E322 (**soia**)), aroma naturale alla vaniglia), zucchero a velo, **crema di latte**, **mandorle** in polvere 13%, chiare d'**uovo**, zucchero invertito, **burro**, caffè solubile 0,7%, zucchero, estratto di caffè 0,4%, addensante (E415).

Prodotto di pasticceria alle mandorle e al cioccolato : zucchero a velo, **crema di latte**, cioccolato fondente 24% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (E322 (**soia**)), aroma naturale alla vaniglia), **mandorle** in polvere 12%, chiare d'**uovo**, zucchero invertito, cacao magro in polvere alcalinizzato (cacao magro in polvere, regolatore di acidità (E524, E501)), zucchero, cacao in polvere, addensante (E415).

Prodotto di pasticceria alle mandorle e al limone : zucchero a velo, **burro**, **mandorle** in polvere 13%, zucchero, purea di limoni 12% (succo e polpa di limone, zucchero), chiare d'**uovo**, acqua, tuorli d'**uovo**, amido, glucosio, colorante (E160b, E101), aromi, addensante (E415).

Prodotto di pasticceria alle mandorle e al lampone : zucchero a velo, zucchero, lampone a pezzetti 24,4%, **mandorle** in polvere 13%, chiare d'**uovo**, agente gelificante (E440), colorante (E120), addensante (E415).

Prodotto di pasticceria alle mandorle e all'arancia : zucchero a velo, **burro**, **mandorle** in polvere 13%, purea di arancia 13% (succo e polpa d'arancia, zucchero), zucchero, chiare d'**uovo**, acqua, tuorli d'**uovo**, amido, glucosio, colorante (E160b, E101, E120), aromi, aroma naturale all'arancia, addensante (E415).

Prodotto di pasticceria alle mandorle e alla vaniglia : zucchero a velo, **burro**, zucchero, **mandorle** in polvere 13%, chiare d'**uovo**, acqua, tuorli d'**uovo**, estratto di vaniglia, glucosio, semi di vaniglia disidratati, addensante (E415).

Eventuale presenza: pesce, semi di sesamo, altra frutta a guscio, glutine.

Valori nutrizionali

Nutriente	Unità	Per 100 g di prodotto consumato
Energia	(kJ)	1646
Energia	(kcal)	393
Grassi	(g)	21.6
di cui acidi grassi saturi	(g)	10.3
Carboidrati	(g)	43.4
di cui zuccheri	(g)	41.9
Fibre	(g)	2.6
Proteine	(g)	5.1
Sale	(g)	0.08

Caratteristiche (✓ Sí, X No)

Contiene alcool	X
Adatto ai vegetariani	X
Adatto ai vegani	X
Contiene carne di maiale	X
Contiene coloranti e/o aromatizzanti artificiali*	✓
Contiene grassi idrogenati	X



Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (ingredienti convenzionale)	X
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (ingredienti RSPO)	X
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (additivi e coadiuvanti di lavorazione) convenzionali	X
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (additivi e coadiuvanti di lavorazione) RSPO	X

*Per il pane, secondo la legislazione

Istruzioni di preparazione

Scongelamento

Tra 0 e +4°C



ISTRUZIONI D'USO

Scongelare i prodotti per circa 2 ore tra 0°C e +4°C.

Dopo scongelamento il prodotto si può conservare per 5 giorni in frigorifero (+4 °C).

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

Conservare a -18°C



This product (s) is (are) compliant with the regulations of the countries of the European Free Trade Association. For distribution in another country, an application must be made to Délifrance SA; Délifrance SA cannot be held liable if the product has been marketed in a country for which Délifrance SA has not certified its regulatory compliance.