



CROSTATATA ALLA GIANDUIA 0,5 kg

Peso 0,500 kg EAN 8014984054005

Ingredienti: Crema alla gianduia 34% (zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (olio di girasole, grassi (palma e palmisti), NOCCIOLE (15%), cacao magro, LATTOSIO, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aromi), farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, margarina (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma e girasole), acqua, emulsionante: E471; correttore di acidità: E330; aromi), UOVA, limone, agenti lievitanti (sodio pirofosfato, bicarbonato di sodio, amido di FRUMENTO), sale.

ALLERGENI CONTENUTI

Cereali contenenti glutine latte e derivati, uova, frutta a guscio

ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION

Frutta a guscio, anidride solforosa, soia

OGM STATUS

OGM FREE (Reg. CE 1829/2003)

CONSERVAZIONE

Temperatura ambiente In luogo fresco e asciutto

SHELF LIFE

60 gg

VITA MINIMA GARANTITA

50 gg

Specifiche organolettiche

ASPETTO: Compatto e friabile
 COLORE: Marrone e Nocciola
 SAPORE: Pasta frolla con crema di gianduia
 ODORE: Aroma di crema di gianduia

Valori nutrizionali per 100 grammi

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto	
Valore energetico	520 kcal / 2177 kJ
Grassi	27,01 g
di cui saturi	10,82 g
Carboidrati	62,74 g
di cui zuccheri	36,86 g
Proteine	5,70 g
Sale	0,97 g

Limiti microbiologici

CARICA MICROBICA TOTALE: <10⁷ ufc/g
 MUFFE E LIEVITI: <1000 ufc/g
 STAFILOCOCCI AUREUS COAG: <10² ufc/g
 BACILLUS CEREUS: <10 ufc/g

Imballaggio

Imballo primario

Blister Trasparente

Dimensioni (Øx H)

260 x 60 mm

Unità per imballo

1

Imballo secondario

Cassa aperta in cartone opaco

Dimensioni (L x P x H)

480x260x140 mm

Unità per collo

4

Pallettizzazione

Cassa aperta in cartone opaco

Colli per strato

7

Strati per pallet

12

Unità per pallet

336