

ST.HONORE' TRANCIO

Prodotto dolciario conservato e distribuito a bassa temperatura



Codice T218

DESCRIZIONE

Torta di pasticceria composta da 2 strati di pan di spagna, inzuppati con liquore alla vaniglia, farciti con panna e decorata con spuntoni di panna, spuntoni di panna al cioccolato e bigné ripieni di panna.

CODICE A BARRE 8020731218118

DATA REVISIONE 18/01/2017

T.M.C. 18Mesi Tempo Minimo di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa fra -18 °C e -25 °C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Dopo lo scongelamento conservare ad una T compresa fra 0°C e +4°C.

ISTRUZIONI PER L'USO

Presentazione

Scongelare il prodotto ad una temperatura compresa fra i 0°C e i +4°C.

PALLETTIZZAZIONE

| | |
|--|------------|
| n° ct./strato (piano) | 12 |
| n° strati/pallet | 17 |
| n° cartoni/pallet | 204 |
| peso pallet | 265 |
| Lordo approssimativo esclusa base pallet | |

FORMATO E CONFEZIONE

| | | |
|---------------------|-----------------|-----------------|
| Unità di vendita | Cartone | Ct |
| n° strati int | 0 | |
| n° pezzi/strato | 0 | |
| n° pezzi/UV | 1 | Vendita a pezzi |
| peso/pz in g | 1.000,00 | Approssimativo |
| peso appr. UV in Kg | 1,00 | |
| tara imballo in g | 300,00 | |

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g: 1147 kJ/ 275 kcal; GRASSI: 17.5g di cui saturi 13.3g; CARBOIDRATI: 26.5g di cui zuccheri 18.6g; FIBRE 2.6g; PROTEINE 0.6g; SALE 0.28g.

INGREDIENTI

Pasta

Crema: LATTE scremato; PANNA, olio di cocco, zucchero; destrosio; tuorlo d'UOVO; emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, poliossietilene sorbitan monostearato, aroma naturale, stabilizzanti: carragenina; coloranti: betacarotene.

Pan di Spagna: farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, acqua, emulsionante mono- e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitanti: difosfato disodico e bicarbonato di sodio, umettante glicerolo, conservante sorbato di potassio, sale, aromi.

Bagna analcolica: acqua, zucchero invertito, zucchero, sciroppo di glucosio, aromi.

Bigné: UOVA, farina di FRUMENTO, olio di palma, acqua, sale, agente lievitante carbonato d'ammonio.

Pasta cacao: zucchero, grasso vegetale di palma, girasole, karitè e colza in proporzione variabile, cacao magro in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante lecitina di SOIA, vanillina.

ALLERGENI

| | |
|---|---|
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine | 1 |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | 3 |
| Uova e prodotti a base di uova | 1 |
| Pesci e prodotti a base di pesci | 3 |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | 3 |
| Soia e prodotti a base di soia | 1 |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | 1 |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) | 2 |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | 3 |
| Anidride solforosa e solfiti >10 mg/Kg or 10 mg/l, | 3 |
| Sedano e prodotti a base di sedano | 3 |
| Senape e prodotti a base di senape | 3 |
| Lupino e prodotti a base di lupino | 3 |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | 3 |

1 - L'allergene è un ingrediente utilizzato volontariamente

2 - La presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (cross contamination)

3 - La presenza dell'allergene è esclusa con sicurezza

DESCRIZIONE ALLERGENI

Possibili tracce di FRUTTA A GUSCIO