

CORNETTINO DIRITTO MIGNON CREMA PL. 28 g circa cad.

Prodotti dolciari da forno crudi surgelati



Codice G510

DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto da un impasto contenente burro e laminato con margarina vegetale di prima qualità.

FARCITURA

Crema pasticceria

CODICE A BARRE 8020731510052

DATA REVISIONE 02/12/2014

T.M.C. 9 Mesi Tempo Minimo di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

ISTRUZIONI PER L'USO

Presentazione

Per una migliore resa estetica, lucidare il prodotto a pennello prima della cottura con misto uovo o albume, oppure all'uscita dal forno con sciroppo di zucchero.

Preparazione

Estrarre i prodotti dal freezer e lasciar eventualmente rinvenire il prodotto a temperatura ambiente per 10-20 minuti MAX.

Cottura

In forno preriscaldato a 180/190 °C per 15 minuti (tempo e temperatura indicativi da adattare al proprio tipo di forno).

PALLETTIZZAZIONE

n° ct./strato (piano)	9
n° strati/pallet	9
n° cartoni/pallet	81
peso pallet	271
Lordo approssimativo esclusa base pallet	

FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita	Cartone	Ct
n° strati int		
n° pezzi/strato		
n° pezzi/UV		
peso/pz in g		
peso appr. UV in Kg	3,00	Peso minimo garantito
tara imballo in g	350,00	

INGREDIENTI

Pasta

Farina di GRANO tenero 00, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, girasole); acqua; emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330; aromi; colorante: beta-carotene E160a); acqua, zucchero, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo 00, acqua), UOVA, lievito, BURRO, GLUTINE di frumento, sale, miele, farina di cereali maltati (FRUMENTO, ORZO), LATTE intero in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E472e, E471, aromi.

Ripieno

Crema pasticceria 8%: acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, grassi vegetali (palma), amido modificato di mais, LATTE scremato in polvere, proteine del LATTE, tuorlo d'UOVO fresco, addensante: E401, conservante: E202, emulsionante: E471, aromi, sale.

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	2
Soia e prodotti a base di soia	2
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	2
Anidride solforosa e solfiti >10 mg/Kg or 10 mg/l,	2
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 molluschi	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

Cereali contenenti glutine e derivati, uova, latte e derivati.

Possibili tracce di arachidi, soia, frutta a guscio, sesamo, anidride solforosa.