PROFITEROL NERO IN VASCHETTA

Prodotto dolciario conservato e distribuito a bassa temperatura





Codice T220

DESCRIZIONE

Dessert tipico di pasticceria costituito da 24 bignè dimensione gigante, ripieni di panna chantilly e coperti da una panna cremosa al cioccolato, disposti in una comoda vaschetta.

CODICE A BARRE 8020731220111

DATA REVISIONE 20/01/2015

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Presentazione

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

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 $+4^{\circ}$ C e consumare entro 72 ore.

PALLETTIZZAZIONE

n° ct./strato (piano)9n° strati/pallet25n° cartoni/pallet225peso pallet310

Lordo approssimativo esclusa

base pallet

INGREDIENTI

Pasta

LATTE scremato reidratato, sciroppo di glucosio , oli e grassi vegetali (cocco,palma) zucchero, margarina (oli e grassi vegetali (girasole, palma), acqua, sale, emulsionante : E471, acidificante: E330, aromi), UOVA, cacao magro in polvere (4.1%), farina di GRANO tipo 00,margarina (olio di palma raffinato, acqua, acidificante:E30),acqua, tuorlo d'UOVO, proteine del LATTE, amido di riso, sale, emulsionanti: E471, addensanti : E407, E401; agente lievitante: E503ii; aromi.

FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita Cartone Ct nº strati int 0 0 nº pezzi/strato Vendita a pezzi n° pezzi/UV 1 1.200,00 Approssimativo peso/pz in q 1,20 peso appr. UV in Kg 180,00 tara imballo in g

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	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

Potrebbe contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, soia e derivati.