



Croccante nocciola senza glutine



Prodotto dolciario congelato. Morbida crema con panna e nocciola; guarnita con croccante di mandorle.
IT-206-003

Immagine a scopo illustrativo



Peso: 1200 g e
(100 g x 12)



Codice prodotto: 3251074



Codice EAN: 8008207861242

Codice UPC: 826069861242



Ingredienti: **PANNA**, acqua, zucchero, croccante di **MANDORLA** (zucchero, **MANDORLE** 5% sul prodotto finito), albume d'**UOVO**, grassi vegetali (palma, palmisti), **NOCCIOLE** in pasta 3,5%, proteine del **LATTE**, stabilizzanti: E420, E463; emulsionanti: E472e, lecitina di **SOIA**; aromi, sale, colorante: E160a. Può contenere tracce di altra **FRUTTA A GUSCIO**, **ARACHIDI** e **SEMI DI SESAMO**.



Valori nutrizionali per 100 g:

Valore energetico KCAL/KJ	326 kcal 1358 kJ
Grassi	22 g
di cui saturi	10 g
Carboidrati	28 g
di cui zuccheri	27 g
Fibre	0,54 g
Proteine	4,6 g
Sale	0,04 g



Caratteristiche microbiologiche:

Carica microbica mesofila	UFC/g inf. 500.000
Coliformi totali	UFC/g inf. 1000
Escherichia coli	UFC/g inf. 10
Muffe	UFC/g inf. 500
Lieviti	UFC/g inf. 1000
Stafilococco aureo	UFC/g inf. 10
Listeria monosytogenes	UFC/g assente in 25 g.
Salmonella	UFC/g assente in 25 g.



Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).



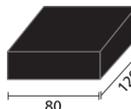
Allergeni:

Latte, uova, soia, nocciole. Può contenere tracce di frutta a guscio, arachidi e sesamo.



Modalità di preparazione:

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente (21-22°C) per 1 ora



Materiale imballo primario: PS e PET

Dimensione Scatole:

Peso pack primario (g)	210
Dimens. pack primario (cm)	39,5x30,5x8,5(h)
Dimens. Master (cm)	

Caratteristiche chimiche:

Glutine <20ppm



Palettizzazione:

	Europa bancale 80x120	Americana bancale 100x120
Pack per strato	8	10
Master per strato		
N° strati	21	21
Totale per Pallet	168	210
Peso Pallet Kg	274	337



Modalità di conservazione:

Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare.



Modalità di trasporto:

Trasportare il prodotto a -18° C

Data di emissione: 27/02/2018