



Codice Code	PERCREMAS030	EAN code		Nome prodotto Product name	PERLA™ CREMA PASTICCERA PERLA™ CUSTARD CREAM
-----------------------	---------------------	-----------------	---	--------------------------------------	---

Denominazione legale	Prodotto dolciario da forno crudo congelato	Descrizione prodotto	Dorata e croccante pasta sfoglia al burro, a forma di "conchiglia di S. Giacomo", ripiena di crema pasticcera e ricoperta di zucchero semolato. Pronto per la cottura
Legal name	Raw Frozen Bakery Products	Product description	Golden and crispy butter puff pastry, shaped like a shell, filled with custard cream and decorated caster sugar. Ready to bake

Marchio			
Brand		RAW	BAKED

WARNING	Modello Registrato - Riproduzione Riservata	Registered Design - Reproduction Reserved
Produttore Producer	G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™ Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166	

Dati Prodotto Product Data	Valori Nutrizionali (100g di prodotto crudo) Nutrition facts (100g raw product)	Pallettizzazione Palletizing
peso prodotto (g) peso prodotto (g)	energia 1437 kJ energy value 344 kcal	dimensioni (cm) size (cm)
90	grassi (g) 20 fat (g)	80 X 120
peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g)	di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids (g)	materiale legno material wood
77	11	n° scatole per strato n ° boxes per layer
pz/kg per confezione pcs / kg pack	carboidrati (g) carbohydrates (g)	12
30 (1 sacchetto) 30 (1 bag)	37	n° strati per Pallet n ° of layers per pallet
dimensioni prodotto crudo size of the raw product	di cui zuccheri (g) of which sugars (g)	15
10,5x9x2,5 cm (LxPxH)	13,0	n° scatole per Pallet n ° boxes per pallet
dimensioni prodotto cotto baked product size	fibre (g) dietary fiber (g)	180
9,5x10x5 cm (LxPxH)	0,8	altezza totale pallet (cm) total pallet height
Modalità di utilizzo How to use	proteine (g) proteins (g)	
temperatura cottura (°C) baking temperature	3,6	
190°C	sale (g) salt (g)	
tempo di cottura (min) baking time	0,58	
22 / 26 min		Confezionamento - Contenitore Interno Inner container
		materiale plastica (PP05) material polypropylene

Conservazione Conservation	Valori riferiti al prodotto cotto Ciascuna porzione (77g) contiene:	Confezionamento - Scatola Box
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) BB (months from date of manufacture)	ENERGIA 1156 kJ / 277 kcal	materiale cartone (PAP20) material corrugated cardboard
24	GRASSI 16g	dimensione cardboard size
temperatura temperature	GRASSI SATURI 9,2g	39x19x12 cm (LxPxH)
-20°C	ZUCCHERI 11g	
	SALE 0,47g	
	14% 23% 46% 12% 8%	
	delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 1501 kJ / 360 kcal	

Ingredienti e rischio allergeni	farina di FRUMENTO, farcitura crema pasticcera (29%) [acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, grassi vegetali (palma), LATTE intero in polvere, conservante: E202, aromi, colorante E160c], melange [grassi vegetali (palma, cocco), acqua, BURRO, emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330, aromi naturali], acqua, zucchero, sale, enzimi. Può contenere UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, semi di SESAMO
--	--

Ingredients and allergens risk	WHEAT flour, custard cream filling (29%) [water, sugar, glucose syrup, modified corn starch, vegetable fat (palm), powdered full fat MILK, preservative: E202, flavors, coloring: E160c], blend [vegetable fats (palm, coconut), water, BUTTER, emulsifier: E471, salt, acidity regulator: E330, natural flavourings], water, sugar, salt, enzymes. May contain EGGS, SOY, NUTS, PEANUTS, SESAME seeds.
---------------------------------------	---

		Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com		phone number: +39 035 4289 610	fax number: +39 035 511 112	update 14-10-2021 AQ	infopiccoli@gm-piccoli.com www.italianpastryexcellence.com
---	---	--	---	--	---------------------------------------	--------------------------------	---