
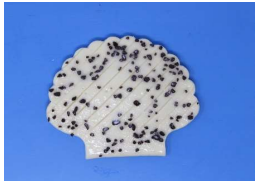





Codice Code	PERCIOCCS030	EAN code		Nome prodotto Product name	PERLA™ AL CIOCCOLATO <i>PERLA™ CHOCOLATE</i>
-----------------------	---------------------	-----------------	---	--------------------------------------	--

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 al cioccolato e ricoperta da gocce di cioccolato ed uno speciale zucchero. Pronto per la cottura
Legal name	Raw Frozen Bakery Products	Product description	Golden and crispy butter puff pastry, shaped like a shell, filled with chocolate cream and decorated with chocolate drops and a special 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 energy value	dimensioni (cm) size (cm)
85	1824 kJ 438 kcal	80 X 120
peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g)	grassi (g) fat (g)	materiale material
68	29	legno wood
pz/kg per confezione pcs / kg pack	di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids (g)	n° scatole per strato n° boxes per layer
30 (1 sacchetto) 30 (1 bag)	16	12
dimensioni prodotto crudo size of the raw product	carboidrati (g) carbohydrates (g)	n° strati per Pallet n° of layers per pallet
10,5x9x2,5 cm (LxPxH)	38	15
dimensioni prodotto cotto baked product size	di cui zuccheri (g) of which sugars (g)	n° scatole per Pallet n° boxes per pallet
9,5x10x5 cm (LxPxH)	16,0	180
Modalità di utilizzo How to use	fibre (g) dietary fiber (g)	altezza totale pallet (cm) total pallet height
temperatura cottura (°C) baking temperature	2,7	195
190°C	proteine (g) proteins (g)	
tempo di cottura (min) baking time	4,9	
22 / 26 min	sale (g) salt (g)	
	0,61	

Conservazione Conservation	
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) BB (months from date of manufacture)	24
temperatura temperature	-20°C

Valori riferiti al prodotto cotto				
Ciascuna porzione (60g) contiene:				
ENERGIA 1386 kJ 333 kcal	GRASSI 22 g	GRASSI SATURI 12 g	ZUCCHERI 12 g	SALE 0,47 g
17%	31%	60%	13%	8%
delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 2070 kJ / 497 kcal				

Confezionamento - Scatola	
Box	
materiale material	cartone (PAP20) corrugated cardboard
dimensione cardboard size	39x19x12 cm (LxPxH)

Ingredienti e rischio allergeni	farina di FRUMENTO, mélange [grassi vegetali (palma, cocco), acqua, BURRO, emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330, aromi naturali], farcitura al cioccolato (23%) [zucchero, grasso vegetale (palma, girasole, palmisti, cocco), cioccolato (13%) (cacao magro in polvere, pasta di cacao, zucchero), cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia], acqua, decorazione con cioccolato (7%) [zucchero, gocce di cioccolato (42%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto naturale di vaniglia), sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, maltodestrine, acqua, miele in polvere, emulsionante: E414], sale, enzimi. Può contenere UOVA, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, semi di SESAMO
--	--

Ingredients and allergens risk	WHEAT flour, blend [vegetable fats (palm, coconut), water, BUTTER, emulsifier: E471, salt, acidity regulator: E330, natural flavourings], filling with chocolate (23%) [sugar, vegetable fat (palm, sunflower, palm kernel, coconut), chocolate (13%) (fat reduced cocoa powder, cocoa paste, sugar), fat reduced cocoa powder, emulsifying agent: SOY lecithin, natural vanilla flavour], water, topping with chocolate (7%) [sugar, chocolate drops (42%) (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla extract), glucose syrup, WHEAT starch, maltodextrines, water, honey powder, emulsifier: E414], salt, enzymes. May contain EGGS, 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
---	---	--	---	--	---------------------------------------	--------------------------------	---

