



Fagottino 3 cioccolati 100g DLF Codice prodotto : 27245



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

| | |
|----------------------------------|--|
| Specifiche prodotto | Fagottini al burro ai 3 cioccolati, predorati, pronto forno, surgelati. |
| Peso (g) prodotto venduto 100,00 | Prodotto dolciario da forno al burro, farcitura ai 3 cioccolati, decorazione cioccolato - Surgelato. |

| | | | |
|----------------------------------|----------------|--|---------------|
| GTIN/EAN prodotto : | 03291810272450 | GTIN/EAN cartone : | 3291811157589 |
| Pallettizzazione | 30-Pal. 80x120 | Imballaggio | 00-Standard |
| Cartoni / strato | 8 | Unità / cartone | 60 (20 x 3) |
| Strati / bancale | 8 | Dim. del cartone in mm L x l x h | 395x295x222 |
| Cartoni / bancale | 64 | Peso netto del cartone (kg) | 6.000 |
| Unità / bancale | 3840 | Peso lordo del cartone (kg) | 6.500 |
| Peso netto bancale (kg) | 23 | Termine Minimo di Conservazione | 12 Mesi |
| Peso lordo, bancale incluso (kg) | 439 | | |
| Altezza, bancale incluso (cm) | 192.6 | | |
| Dimensione bancale | 80 x 120 | | |

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

- Prodotto ricco e gustoso.
Formato grande: +30% del ripieno.
1. Combinazione di diversi sapori:
- crema al cioccolato bianco (17%); pepite di cioccolato al latte (5%); decorazione di pezzettini di cioccolato fondente (2,5%); 2 barrette di cioccolato.
2. Contrasto di texture:
- croccantezza del topping al cioccolato fondente;
- fusione delle barrette di cioccolato e del ripieno al cioccolato bianco.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, farcitura cioccolato bianco 17% (**latte** intero reidratato, **latte** fresco intero, cioccolato bianco 15% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: E442, aroma naturale di vaniglia), zucchero, amido modificato, crema di **latte**, addensante: E466, conservante: E202, stabilizzante: E401, sale, estratto naturale di vaniglia, estratto di cartamo), **burro** 15,5%, acqua, cioccolato 6,5% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**), pepite di cioccolato al **latte** 5% (zucchero, **latte** intero in polvere 20,5%, burro di cacao, massa di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), decorazione di cioccolato 2,5% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E476, aroma naturale di vaniglia), zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzima.
Eventuale presenza di **frutta a guscio**

Creata il 17/11/11 da
Modificata il 14/04/17 da PAIS Jennifer

VALORI NUTRIZionali

| | Per 100 g di prodotto venduto | Per 100 g di prodotto consumato (cotto) | Per prodotto | % AR* per prodotto cotto |
|--------------------------------|-------------------------------|---|--------------|--------------------------|
| Energia (kJ) | 1451 | 1649 | 1451 | 17 |
| Energia (kcal) | 347 | 395 | 347 | 17 |
| Grassi (g) | 19.3 | 22 | 19.3 | 28 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 12.6 | 14.3 | 12.6 | 63 |
| Carboidrati (g) | 35.9 | 40.8 | 35.9 | 14 |
| di cui zuccheri (g) | 15.2 | 17.3 | 15.2 | 17 |
| di cui amido | 20.6 | 23.4 | 20.6 | 11 |
| Fibre (g) | 2.6 | 3 | 2.6 | 11 |
| Proteine (g) | 6 | 6.9 | 6 | 12 |
| Sale (g) | 0.62 | 0.71 | 0.6 | 10 |

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Senza alcool | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 21-23 min a 170 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura sopra indicate. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente