

**Girella crema pasticcera e uvette
al burro 120g
Codice prodotto : 19442**



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto	Prodotto da forno dolciario, con burro e uvetta, da cuocere, surgelato
Peso (g) prodotto venduto 120,00 (+/- 5)	
Diametro (cm) 10,50 (+/-1)	

GTIN/EAN prodotto :	03291810194424	GTIN/EAN cartone :	3291810037721
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	46 (23 x 2)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	398x298x221
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	5.520
Unità / bancale	2944	Peso lordo del cartone (kg)	5.932
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	402.648		
Altezza, bancale incluso (cm)	191.8		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

- Girella Heritage di alta qualità con una sfoglia regolare e dorata:
- selezione di ingredienti premiati: crema pasticcera 31.5%, 13.5% di burro, 3% di zucchero di canna, latte intero, uova da allevamento all'aperto (KAT).
 - una ricetta con del lievito madre che dà delle note aromatiche al prodotto
 - una ricetta senza aromi e coloranti artificiali e senza grassi idrogenati

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

crema 31,5% (**latte** intero, acqua, zucchero, **uova**, amidi modificati, **siero di latte** in polvere, **latte** intero in polvere, maltodestrina, aromi naturali, concentrato di carota, addensante (E415)), farina di **grano tenero**, **burro** 13,5%, acqua, uvetta 9,5%, zucchero di canna 3%, lievito, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, **latte** intero in polvere, zucchero, lievito (naturale) di **grano tenero** (acqua, farina di **grano tenero** fermentata), colorante (caroteni di origine naturale), agente di trattamento della farina (E300), enzima
Eventuale presenza: **soia, frutta a guscio**

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1228	1343	1474	18
Energia (kcal)	293	320	352	18
Grassi (g)	13.2	14.4	15.8	23
di cui acidi grassi saturi (g)	8.6	9.4	10.3	52
Carboidrati (g)	37.4	41	44.9	17
di cui zuccheri (g)	17	18.6	20.4	23
di cui amido	0	0	0	0
Fibre (g)	1.5	1.6	1.8	7
Proteine (g)	5.4	5.9	6.5	13
Sale (g)	0.60	0.66	0.7	12

*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 18-20 min a 170 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto ancora crudo in forno preriscaldato a 170°C per circa 18-20 minuti circa. Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzato. Lasciare raffreddare qualche minuto prima di degustare.

Si raccomanda di cuocere i prodotti durante tutto l'arco della giornata per mantenere dei prodotti fragranti ad ogni momento.

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.