

**BIGNE MIGNON ASSORTITI Cod.01152**

<p><b>PRODOTTO DOLCIARIO COTTO SURGELATO</b></p> <p><b>PASTA BIGNÈ: UOVA - FARINA DI FRUMENTO</b>                  MARGARINA VEGETALE (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma,girasole),emulsionante:E471,correttore di acidità:E330)                  SALE</p> <p><b>ZABAIONE :LATTE P.S</b>  <b>CREMA</b>(zucchero,amido modificato,<b>latte</b> in polvere, addensante:E407,sale,colorante:betacarotene,aromi),                  PANNA(<b>LATTE</b>)(panna,stabilizzante:E407)                  LIQUORE(marsala (<b>solfiti</b>), rum), VANILLINA.                  - DECORO:ZUCCHERO VELO(saccarosio, amido di mais),                  ALBUME <b>D'UOVO</b>,COLORANTE(E102,E110,alcool etilico, vanillina)</p> <p><b>CREMA:LATTE P.S.</b>                  CREMA (zucchero,amido modificato,<b>latte</b> in polvere, addensante:E407,sale,colorante:betacarotene,aromi)                  PANNA (<b>latte</b>)(panna,stabilizzante:E407),                  VANILLINA                  - DECORO: ZUCCHERO A VELO (destrosio,zucchero,amido di mais, burro di cacao,aromi,etilvanilina)</p> <p><b>CIOCCOLATO: LATTE P.S.</b>  <b>CREMA</b>(zucchero,amido modificato,<b>latte</b> in polvere,addensante:                  E407,sale,colorante:betacarotene,aromi)                  CREMA CIOCCOLATO(13%)(oli e grassi vegetali(palma e colza) cacao magro in polvere,zucchero,<b>NOCCIOLE</b>,siero di <b>latte</b> in polvere,lattosio,emulsionante:lecitina di girasole,aromi)                  PANNA (<b>latte</b>)(panna,stabilizzante:E407),                  VANILLINA</p> <p><b>PANNA: PANNA (LATTE)</b>(panna, stabilizzante carragenina),                  ZUCCHERO A VELO(zucchero,amido di mais), VANILLINA.                  -DECORO:ZUCCHERO A VELO(zucchero,amido di mais),                  ALBUME <b>D'UOVO</b>.</p>	<p><b>DESCRIZIONE</b></p> <p>Bigné mignon già cotti e farciti assortiti in 4 gusti PANNA, CIOCCOLATO, CREMA, ZABAIONE CIRCA 15g l'uno</p> <hr/> <p><b>ALLERGENI</b></p> <p>Prodotto in laboratori che utilizza anche uova, latte, cereali, frutta a guscio, soia, sedano, crostacei, pesce, arachidi, senape, sesamo, solfiti, lupino, molluschi e loro derivati</p> <hr/> <p><b>CODICE EAN</b></p> <p><b>8020313011526</b></p>
--	---

**ISTRUZIONI D'USO**

Togliere il prodotto dal freezer fare rinvenire a temperatura ambiente (18 ° circa) per 1 ora  
 Poi mantenere in frigorifero a +3°C per non più di 48 ore  
 Per ulteriori informazioni telefonare ai nostri uffici al seguente numero 0522.880133  
 Non si garantisce il prodotto a temperature diverse da quelle indicate

<p><b>GESTIONE DEL PRODOTTO</b></p> <p>- MODALITA' DI CONSERVAZIONE:                  Conservare a -18°C***                  Non ricongelare dopo lo scongelamento                  A-18°C consumare entro data di scadenza                  A -12°C consumarsi entro 30 giorni                  A -6°C consumare entro 1 settimana                  Nello sportello del ghiaccio entro 3 giorno                  Nel banco frigo a +6°C consumare entro 24 ore</p> <p>- DATA DI SCADENZA / TMC:                  18 mesi dalla data di produzione</p> <p>- MODALITA' DI TRASPORTO:                  con automezzo refrigerato a temperatura inferiore o uguale a -18°C per il rispetto della catena del freddo</p> <p>- DESCRIZIONE DELL'IMBALLO:                  Cartone in ondulato scatola bianca                  contiene vassoio 980g di Bigné Misti sigillato con celophan alimentare</p> <p>- PALLETTIZZAZIONE:                  Bancale 120cm x80cm                  Strato da 6 cartone Bancale da 108</p>	<p><b>PRODUZIONE</b></p> <p>Laboratori Emiliani Alimentari Srl                  Via M.Tito 45/A                  Montecavolo di Quattro Castella Reggio Emilia                  www.nonnalea.it nonnalea@nonnalea.it                  tel 0522.880133 fax 0522.889755</p> <hr/> <p>Bollo CEE N°I-9-1786/L                  Prodotto Surgelato                  confezionato immagazzinato e trasportato in regime di autocontrollo secondo Reg. CE 852/2004</p> <hr/> <p>Azienda con sistema di gestione della sicurezza alimentare certificato secondo la norma UNI EN ISO 22000</p> <p>RSA                  Alice Benassi</p>
--	---