

BIGNE MIGNON ASSORTITI Cod.01152

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