




Codice Code	101302L	Nome prodotto Product name	VOLO DI SFOGLIA CREMA CATALANA VOLO DI SFOGLIA CRÈME BRULEE
-----------------------	----------------	--------------------------------------	--

Denominazione legale Prodotto dolciario da forno crudo congelato	Descrizione prodotto Dorata e croccante pasta sfoglia, dalla forma caratteristica simile ad un'ala ricoperta da uno zucchero speciale, che rende la superficie croccante dopo la cottura, ripiena crema catalana. Pronto per la cottura
Legal denomination Raw Frozen Bakery Products	Product description Crispy golden pastry, the characteristic shape similar to a wing covered with a special sugar, which makes a crunchy after cooking, stuffed Catalan cream. Ready to bake

			Modello Registrato - Riproduzione Riservata Registered Design - Reproduction Reserved
EAN CODE	RAW	BAKED	WARNING

Produttore Producer	G.M. Piccoli Srl via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166
-------------------------------	--

Dati Prodotto Product Data	Valori Nutrizionali (100 g) Nutritional facts (100 g)	Pallettizzazione Palletizing
peso prodotto (g) product weight (g) 90	energy 1437 kJ energy value 343 kcal	dimensioni (cm) size (cm) 80 X 120
pz/kg per confezione pcs / kg pack 48	grassi (g) fat (g) 20,0	materiale material legno wood
dimensioni prodotto crudo size of the raw product 16x8x2 cm (LxPxH)	di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids (g) 11,7	n° scatole per strato n° boxes per layer 12
dimensioni prodotto cotto baked product size 15,5x7,5x4 cm (LxPxH)	carboidrati (g) carbohydrates (g) 36,1	n° strati per Pallet n° of layers per pallet 9
Confezionamento - Scatola Box	di cui zuccheri (g) of which sugars (g) 11,3	n° scatole per Pallet n° boxes per pallet 108
materiale material cartone ondulato corrugated cardboard	fibre (g) dietary fiber (g) 0,9	altezza totale pallet (cm) total pallet height 195
dimensione cardboard size 27,5x23x20 cm (LxPxH)	proteine (g) proteins (g) 4,5	Confezionamento - Contenitore Interno Inner container
Marchio Brand <i>Le Speciali Sfoglie</i> 	sale (g) salt (g) 0,56	materiale material sacchetto PELD LDPE bag
	Conservazione Conservation	Modalità di utilizzo How to use
	T.M.C. (mesi dalla data di produzione) BB (months from date of manufacture) 18	temperatura cottura (°C) baking temperature 190°C / 200°C
	temperature temperature -20°C	tempo di cottura (min) baking time 20 / 25 min

Ingredienti e rischio allergeni Ripieno crema Catalana (29%) (acqua - LATTE fresco intero pastorizzato - sciroppo di glucosio-fruttosio - saccarosio - amido modificato di mais - tuorlo d'UOVO - BURRO - grassi vegetali (palma) - conservante: E202 - aromi - colorante: E160a) - farina di FRUMENTO - acqua - margarina [grassi e oli vegetali (palma, palmisto, cocco, SOIA, colza, girasole) - acqua - sale - emulsionanti: E471 - aromi - correttore di acidità: E330] - zucchero - BURRO - amido di FRUMENTO - miele - sale - emulsionante: E414, colorante: caramello E150a. Può contenere tracce di ARACHIDI - FRUTTA A GUSCIO - SESAMO.

Ingredients and allergens risk Crème brûlée filling (29%) (water - pasteurised full-fat MILK - glucose syrup-fructose - saccharose - modified corn starch - EGG yolk - BUTTER - vegetable fats (palm) - preservative: E202 - flavouring - colouring agent: E160a) - WHEAT flour - water - margarine [vegetable fats and oils (palm, kernel, coconut, SOY, rapeseed, sunflower) - water - salt - emulsifying agents: E471 - flavouring - acidity regulator: E330] - sugar - BUTTER - WHEAT starch - honey - salt - emulsifying agent: E414, colouring agent: caramel E150a. May contain traces of PEANUTS - NUTS - SESAME
--

		Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com		phone number: +39 035 4289 610	fax number: +39 035 511 112	update 20/10/2014	infopiccoli@gm-piccoli.com www.perladisfoglia.it
---	---	--	---	--	---------------------------------------	-----------------------------	---