

Fagottino broccoli 110g DLF X40

Codice prodotto : S6916



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto

Peso (g) prodotto venduto 110,00

Deliziosa sfoglia farcita con broccoli e besciamella di emmental e uova.
Prodotto salato da forno, crudo, surgelato.
Pronto da cuocere.

GTIN/EAN prodotto :	03291810069166	GTIN/EAN cartone :	3291811126196
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	16	Unità / cartone	40 (40 x 1)
Strati / bancale	10	Dim. del cartone in mm L x l x h	296x196x170
Cartoni / bancale	160	Peso netto del cartone (kg)	4.400
Unità / bancale	6400	Peso lordo del cartone (kg)	4.650
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	18 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	767		
Altezza, bancale incluso (cm)	185		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

- Un prodotto di qualità: sfoglia fragrante, ricco di farcitura (50%), di cui 30 % di broccoli.
- Un prodotto pratico: pre-dorato, pronto in 25 minuti, non necessita di essere scongelato prima della cottura.
- Una confezione piccola: cartoni da 40 pezzi.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

PASTA 50%: Farina di **grano tenero**, margarina (olio e grasso vegetale non idrogenato (palma, colza, copra e girasole), acqua, sale, emulsionante: E471, aroma naturale), acqua, **uova**, sale.

FARCITURA 50%: broccoli 30,1%, acqua, **emmental** 17,7%, **uovo** 6,9%, amido modificato, **siero di latte** in polvere, grasso vegetale di palma non idrogenato in polvere (stabilizzante: E451), olio vegetale di girasole non idrogenato, **latte** scremato in polvere, **latte** in polvere, maltodestrina, sale, **formaggio Roquefort**, farina di **grano tenero**, gelificanti: E401 – E339 – E341 – E404 – E415 – E450, aromi naturali di spezie (pepe e noce moscata) con altri aromi naturali.

Eventuale presenza di **crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, sesamo** e **molluschi**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	1109	1297	1220	15
Energia (kcal)	266	311	293	15
Proteine (g)	6.6	7.7	7.2	14.5
Glucidi (g)	20.2	23.7	22.3	8.6
Zuccheri (g)	2.3	2.6	2.5	2.8
Amido	18	21	19.8	11
Lipidi (g)	17.3	20.3	19.1	27.2
Acidi grassi saturi (g)	8.9	10.4	9.8	49
Fibre alimentari (g)	1.5	1.8	1.6	6.6
Sodio (g)	0.48	0.562	0.528	22.015
Sale (g)	1.2	1.4	1.32	22.02

* Quantità giornaliera indicativa sulla base di una dieta da 2000 kcal

CARATTERISTICHE

- | | |
|----------------------------|--|
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Senza alcool | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

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



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 25 min a 190-200 °C

Forno tradizionale 25-30 min a 180-190 °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 e della quantità dei prodotti nel forno.

Lasciare raffreddare prima del consumo.
Non ricongelare un prodotto già scongelato.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=500	
Salmonella spp.(in 25g)		0
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=100	