



<b>Codice</b> Code	<b>104007A</b>	<b>Nome prodotto</b> Product name	<b>KIT 6 SPECIALITA' DI SFOGLIA</b> <b>KIT 6 PUFF PASTRY SPECIALTIES</b>
-----------------------	----------------	--------------------------------------	---

<b>Denominazione legale</b> Legal denomination	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	<b>Descrizione prodotto</b> Product description	Dorata e fragrante pasta sfoglia: 6 forme diverse in 5 gusti, crema catalana, crema e mela, cremalatte, nocciola, confettura albicocca, tutto in un'unica confezione. Il massimo dell'assortimento in poco spazio. Pronto per la cottura. Golden and fragrant pastry: 6 different shapes in 5 fillings, apricot, red berries, custard cream and black cherry, custard cream and fruits of the forest, creme brulee, custard cream and coffee, dark chocolate, hazelnut, custard cream, all in a single box. The maximum of the assortment in a small space. Ready to bake
---	---	--	--

 EAN CODE	 RAW	<b>Modello Registrato - Riproduzione Riservata</b> <b>Registered Design - Reproduction Reserved</b>
		<b>WARNING</b>

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

<b>Dati Prodotto</b> Product Data	<b>Valori Nutrizionali (100 g)</b> Nutritional facts (100 g)	<b>Pallettizzazione</b> Palletizing
<b>peso prodotto (g)</b> product weight (g)	<b>energia</b> energy value	<b>dimensioni (cm)</b> size (cm)
85-95	1810 kJ 432 kcal	80x120
<b>pz/kg per confezione</b> pcs / kg pack	<b>grassi (g)</b> fat (g)	<b>materiale</b> material
36	27,0	legno wood
<b>dimensioni prodotto crudo</b> size of the raw product	<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b> of which saturated fatty acids (g)	<b>n° scatole per strato</b> n° boxes per layer
10,5x9x2,5 cm (LxPxH)	15,5	12
<b>dimensioni prodotto cotto</b> baked product size	<b>carboidrati (g)</b> carbohydrates (g)	<b>n° strati per Pallet</b> n° of layers per pallet
9,5x10x5 cm (LxPxH)	42	9
<b>Modalità di utilizzo</b> How to use	<b>di cui zuccheri (g)</b> of which sugars (g)	<b>n° scatole per Pallet</b> n° boxes per pallet
<b>temperatura cottura (°C)</b> baking temperature	15,1	108
190°C / 200°C	<b>fibra (g)</b> dietary fiber (g)	<b>altezza totale pallet (cm)</b> total pallet height
<b>tempo di cottura (min)</b> baking time	2	195
20 / 25 min	<b>proteine (g)</b> proteins (g)	<b>Confezionamento - Contenitore Interno</b> Inner container
	5,2	<b>materiale</b> material
	<b>sale (g)</b> salt (g)	sacchetto PELD LDPE bag
	0,63	<b>Confezionamento - Scatola</b> Box
	<b>Conservazione</b> Conservation	<b>materiale</b> material
	<b>T.M.C. (mesi dalla data di produzione)</b> BB (months from date of manufacture)	cartone ondulato corrugated cardboard
	18	<b>dimensione</b> cardboard size
	<b>temperature</b> temperature	27,5x23x20 cm (LxPxH)
	-20°C	

<b>Ingredienti e rischio allergeni</b>	<p>VOLO DI SFOGLIA: Farfatura - farina di FRUMENTO - acqua - margarina [grassi e oli vegetali palma, palmistio, cocco, SOIA, colza, girasole] - acqua - sale - emulsionanti: E471 - aromi - correttore di acidità: E330] - zucchero - BURRO - amido di FRUMENTO - miele - sale - emulsionante: E414. *Con aggiunta di: FARCITURA CREMA CATALANA: crema (29%) (acqua - LATTE fresco intero pastorizzato - sciroppo di glucosio-fruttosio - saccarosio - amido modificato di mais E142 - tuorlo d'UOVO - BURRO - grassi vegetali (palma) - conservante: E202 - aromi - colorante: E160a), colorante: caramello E150a ALBA DI SFOGLIA: Farina di FRUMENTO - semilavorato dall'albicocca (23%) [purea di albicocca (43%), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, gelificante: E440 Pectina, correttore di acidità: E330 Acido citrico, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA] - acqua - margarina [grassi e oli vegetali (palma, palmistio, cocco) - acqua - aromi naturali - emulsionanti: E471 - sale - correttore di acidità: E330 - colorante: E160a(i)] - BURRO - zucchero - sciroppo di glucosio - amido di FRUMENTO - miele - farina di riso - estratto di malto d'ORZO - sale - aromi PERLA™: Farina di FRUMENTO - farfatura - acqua - margarina [grassi e oli vegetali (palma, palmistio, cocco) - acqua - aromi naturali - emulsionanti: E471 - sale - correttore di acidità: E330 - colorante: E160a(i)] - BURRO - zucchero - sciroppo di glucosio - amido di FRUMENTO - saccarosio - PANNA (10%) - amido modificato di mais - BURRO - conservante: E202 - aromi - colorante: E171), FARCITURA NOCCIOLA: crema alla NOCCIOLA (25%) [zucchero, grasso vegetale (palma, girasole, colza), NOCCIOLE (8%), amido modificato, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitine di SOIA, aroma: vanillina] - farina di riso - malto di FRUMENTO - cacao - pasta di cacao, ZAFFIRO NOCCIOLA: Farina di FRUMENTO - margarina [grassi e oli vegetali (palma, palmistio, cocco) - acqua - sale - emulsionanti: E471 - aromi - correttore di acidità: E330] - crema alla NOCCIOLA (21,5%) [zucchero, grasso vegetale (palma, girasole, colza), LATTOSIO, NOCCIOLE (8%), amido modificato, cacao magro, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma, vanillina] - acqua - zucchero - farina di FRUMENTO maltato - sale - cacao in polvere - GLUTINE di FRUMENTO - sciroppo di glucosio - amido di FRUMENTO - miele - aromi. FOGLIA MELA E CREMA: Farfatura con mela e crema (35,5%) [ripieno con mela (72%) (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di mela (30%), mela a cubetti (45%), uva sultanina, amido modificato di mais, gelificante: E440, correttore di acidità: E330, conservante E202, aromi, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA), crema (28%) (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, grassi vegetali (palma), LATTE intero in polvere, addensante: E466, conservante: E202, colorante: E160c, aromi)] - farina di FRUMENTO - acqua - margarina [grassi e oli vegetali (palma, palmistio, cocco) - acqua - aromi naturali - emulsionanti: E471 - sale - correttore di acidità: E330 - colorante: E160a(i)] - BURRO - zucchero - sale. Possono contenere tracce di SOIA - UOVA - LATTE - ARACHIDI - FRUTTA A GUSCIO - SESAMO.</p>
--	--

<b>Ingredients and allergens risk</b>	<p>VOLO: * Stuffing - WHEAT flour - water - margarine [vegetable fats and oils (palm, palm kernel, coconut, SOY, rapeseed, sunflower)] - water - salt - emulsifiers: E471 - aromas - acidity regulator: E330] - sugar - BUTTER - WHEAT starch - honey - salt - emulsifier: E414. * filling: CATALAN CUSTARD CREAM FILLING: Custards (29%) (water - whole fresh pasteurized MILK - glucose-fructose syrup - sucrose - modified corn starch E142 - EGG yolk - BUTTER - vegetable fats (palm) - preservative: E202 - aromas - coloring: E160a), coloring: caramel E150a ALBA - WHEAT flour - filling (23%) [apricot puree (43%), glucose-fructose syrup, sucrose, gelling agent: E440 pectin, acidity regulator: citric acid E330, preservative: SULFUR DIOXIDE] - water - margarine [vegetable fats and oils (palm, palm kernel, coconut) - water - natural flavorings - emulsifiers: E471 - salt - acidity regulator: E330 - coloring: E160a (i)] - BUTTER - sugar - glucose syrup - starch WHEAT - honey - rice flour - malt barley extract - salt - flavours: PERLA™ - WHEAT flour - filling * - water - margarine [fats and vegetable oils (palm, palm kernel, coconut) - water - natural flavorings - emulsifiers: E471 - salt - acidity regulator: E330 - coloring: E160a (i)] - BUTTER - sugar - glucose syrup - starch WHEAT - honey - salt. * By adding: FILLING: custard (31%) (water - whole rehydrated MILK (24%) - glucose syrup-fructose - sucrose - CREAM (10%) - modified corn starch - BUTTER - preservative: E202 - aromas - coloring: E171), FILLING HAZEL: cream HAZELNUT (25%) [sugar, vegetable fat (palm, sunflower, rapeseed), HAZELNUT (8%), modified starch, cocoa powder, emulsifier: lecithin SOY, aroma: vanillin] - rice flour - WHEAT malt - cocoa - cocoa paste, ZAFFIRO WHEAT Flour - margarine [vegetable fats and oils (palm, palm kernel, coconut) - water - salt - emulsifiers: E471 - aromas - acidity regulator: E330] - filling (21.5%) [sugar, vegetable fat (palm, sunflower, rapeseed), LACTOSE, HAZELNUT (8%), modified starch, low fat cocoa, emulsifier: SOY lecithin, flavor, vanillin] - water - sugar - WHEAT milled flour - salt - cocoa dust - WHEAT GLUTEN - glucose syrup - WHEAT starch - honey - aromas. FOGLIA: Filling (35.5%) [ripieno purea (72%) (glucose-fructose syrup, apple puree (30%), apple cubes (45%), raisins, emulsified corn starch, gelling agent: E440, acidity regulator: E330, E202 preservative, flavoring, preservative: SULFUR DIOXIDE), custard cream (28%) (water, sugar, glucose syrup, modified corn starch, vegetable fat (palm), whole powdered MILK thickener: E466, preservative: E202, coloring: E160c, flavor)] - WHEAT flour - water - margarine [vegetable fats and oils (palm, palm kernel, coconut) - water - natural flavorings - emulsifiers: E471 - salt - acidity regulator: E330 - coloring: E160a (i)] - BUTTER - sugar - salt. May contain traces of SOY - EGGS - MILK - PEANUTS - NUTS - SESAME.</p>
---------------------------------------	---

	<b>Quality Manager</b> Elena Pisoni <a href="mailto:elena@gm-piccoli.com">elena@gm-piccoli.com</a>	<b>phone number:</b> +39 035 4289 610	<b>fax number:</b> +39 035 511 112	<b>update</b> 20/10/2014	<b>infopiccoli@gm-piccoli.com</b> <a href="http://www.perladisfoglia.it">www.perladisfoglia.it</a>
--	--	--	---------------------------------------	-----------------------------	---