

Descrizione

Una pasta pecan danese, ripiena di sciroppo d'acero e sormontata da noci pecan. Fatto con 24 strati di pasta sfoglia e uno strato di glassa. Incluso un sacchetto di topping.

Foto



Ingredienti

Margarina (olio di palma, di colza e di cocco, acqua, emulsionante (E471), sale, correttore di acidità (E330), sostanza aromatizzante naturale e aroma naturale, vitamina A), farina di FRUMENTO, acqua, zucchero, NOCI PECAN 4%, UOVA pastorizzati, lievito, sciroppo d'acero 1%, crema in polvere (zucchero, amido modificato, polvere di siero (LATTE), latte scremato in polvere, grasso di cocco, stabilizzante (E339 (ii), E404, E450 (iii), E451 (i)), sciroppo di glucosio, aromi naturali di vaniglia, coloranti (E160a(iii)), sale, proteina del LATTE), sciroppo, addensante (E401, E440(i)), stabilizzanti (E417), sale, aroma naturale, farina di FRUMENTO maltata, agente di trattamento della farina (E300, alfa amilasi, xilanasi, transglutaminasi). Può contenere tracce di semi di sesamo, pistacchi e nocciole.

SCIROPPO: Sciroppo di zucchero invertito, aroma naturali.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	93,0	97,5	105,0
Lunghezza	mm	108,0	119,0	129,5
Larghezza	mm	53,5	60,5	66,5
Altezza	mm	19,0	25,0	31,0

Proprietà microbiologiche (Measured)

Proprietà nutrizionali (Measured)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g
energia (kJ)	1 864,0 kJ	22,2
energia (kcal)	447,0 kcal	22,3
grassi	29,0 g	41,4
- di cui saturi	11,0 g	55,0
carboidrati	41,0 g	15,8
- di cui zuccheri	19,0 g	21,1
fibre alimentari	2,1 g	7,0
proteine	4,7 g	9,4
sale	0,4 g	6,8

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Allergeni (Measured)

glutine contenente cereali (bianco)	+
glutine contenente cereali (segale)	-
glutine contenente cereali (integrale)	-
glutine contenente cereali (avena)	-
glutine contenente cereali (granfarro)	-

glutine contenente cereali (kamut)	-
olio di noci	-
arachidi/noccioline americane	-
mandorle	-
nocciole	-
noci	-
anacardi	-
noci pecan	+
noce brasiliana	-
pistacchi	-
noci di macadamia	-
latte	+
uova	+
soia	-
semi di sesamo	?
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
mostarda	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
 - Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
 - Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
 - Tenere sempre la confezione chiusa.
 - Durata 15 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: pp
Pezzo/Sacchetto: 12

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza: 291.000 mm - Larghezza: 398.000 mm - Altezza: 132.000 mm
Peso lordo: 5 121,00 g
Peso netto: 4 860,00 g
EAN Code: 8052744781174
Pezzo/Scatola : 48
Sacchetto/Scatola : 4

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: EURO-palet
Peso lordo: 308,28 Kg
Peso netto: 272,16 Kg
numero di strati per pallet: 8
numero di scatola per pallet: 56
Altezza del pallet articoli inclusi: 1 057,07 Mtr

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento:
Tempo di cottura in forno: +/- 18 min
Temperatura di cottura in forno ...: 190°C
Tempo di lievitazione:
Temperatura di lievitazione:

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 24 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi.

Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura.

Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.