

ALEMAGNA® – CORNETTO VEGANO MORA E SAMBUCO RSPO SG



NOME PRODOTTO: CORNETTO VEGANO MORA E SAMBUCO RSPO SG

LINEA: LE VEGANE

CODICE PRODOTTO: 34002672

CODICE EAN: 8051369004217

DENOMINAZIONE LEGALE: Cornetto con farcitura alla mora e al sambuco (14%), decorato con zucchero (2%), semi di canapa (0,8%) e semi di chia (0,2%). Prodotto già lievitato. Prodotto dolciario da forno, surgelato da cuocere.

INGREDIENTI: farina di **FRUMENTO**, margarina [grassi vegetali (palma), acqua, olio vegetale (girasole), sale, emulsionante (E 471), aromi naturali, regolatore di acidità (E 330)], acqua, farcitura alle more e al sambuco (14%) [sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di more (27%), succo di sambuco (13%), zucchero, addensante (E 440i), regolatori di acidità (E 331, E 333), acidificante (E 330), aromi], zucchero, farina integrale di **FRUMENTO** (3,5%), zucchero di canna (2%), lievito di birra, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, semi di canapa decorticati (0,8%), sale, cacao, semi di chia (0,2%), aromi naturali, proteine del pisello, emulsionante (E 472e), destrosio, olio di girasole, agente antiagglomerante (E 170), antiossidante (E 300), enzimi (**FRUMENTO**), maltodestrine, amido di mais ceroso. Può contenere **FRUTTA A GUSCIO, LATTE, UOVA, SEMI DI SESAMO, SOIA e SENAPE.**

CONSERVAZIONE: Conservare a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato.

SHELF LIFE (mesi): 12

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Da consumarsi previa cottura. Disporre il prodotto sulle teglie (max 6 pezzi per teglia) distanziandolo. Inserire direttamente nel forno preriscaldato a (160-170) °C per 26-30 min. Dopo la cottura lasciare raffreddare i prodotti.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI, VALORI MEDI:

	per 100 g
Energia	1493 kJ 357 kcal
Grassi	19 g
- di cui acidi grassi saturi	9,9 g
Carboidrati	40 g
- di cui zuccheri	16 g
Fibre	1,4 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,52 g

GLUTEN FREE (si / no): No

PRESENTE A PRONTUARIO ANNO CORRENTE (si / no): No

CONTENUTO PACK: Peso per pezzo: 85 g – N° Pezzi: 45 – Peso Cartone: 3.825 g

DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO: Gennaio 2026