

PANZEROTTO CIOCCOLATO NOCCIOLA

Codice 1003

DESCRIZIONE

Prodotto semilavorato dolciario da forno crudo e congelato destinato ad uso professionale.
Doppio strato di pasta sfoglia racchiude il ripieno di cioccolato gusto nocciola, spolverato di zucchero a velo, a cottura avvenuta risulterà dorato.

INGREDIENTI

Pasta sfoglia: farina di **grano** tenero 00; acqua; margarina vegetale [oli (girasole, **soia**) e grassi (palma) vegetali, acqua, grassi vegetali idrogenati, emulsionanti (E475, E471), correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti)], farina di **frumento** maltato, sale, amido modificato.
Ingredienti farcitura (25%): zucchero, oli vegetali (girasole), **nocciole** 10% sulla farcitura; cacao magro in polvere 4,5% sulla farcitura; **latte** scremato in polvere; siero di **latte** in polvere; **lattosio**; emulsionante: lecitina di girasole, aromi.

Può contenere tracce di arachidi e altra frutta a guscio.

ISTRUZIONE D'USO

Disporre il prodotto congelato sulla teglia ed introdurlo in forno preriscaldato.
Cottura direttamente in forno a temperatura + 180° per circa 18 minuti. (Forno tradizionale) oppure a 170-180 °c per 18-20 minuti in forno termoventilato.

GESTIONE PRODOTTO

Modalità di conservazione : a temperatura non inferiore ai -18°C.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore.
Periodo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Descrizione imballo: la confezione contiene 60 pz da gr. 90 circa. (Peso minimo garantito)

PRODUTTORE

SFOGLIAGEL SRL

Sede Legale: Corso Brescia 77 10155 Torino

Sede Operativa e amministrativa : Via Vernea ang. Via Volturno 10042 Nichelino (To)

P.iva 08849630010 Tel. 011/6207213- Fax. 011/6290203 info@sfoagliagel.com

CERTIFICAZIONE

Bollo CEE n° 1-9-1786/I

Prodotto surgelato, confezionato e trasportato in regime di autocontrollo della direttiva CEE n° 852/04 e 178/02.

Il Responsabile

Vincenzo Turcarelli

Sfoagliagel Srl-sede Legale: Corso Brescia 77-10155 Torino

sede operativa: Via Vernea 14- 10042 Nichelino (To) tel. 011/6207213-Fax 011/6290203

info@sfoagliagel.com

sfoagliagelsrl@pec.it

OLANDESINA con crema pasticcera

Codice 1183

DESCRIZIONE

Prodotto semilavorato dolciario da forno crudo e congelato destinato ad uso professionale.
Prodotto di pasta prelievitata tipo francese lavorato a mano farcito sulla parte superiore con crema pasticcera e decorato con zucchero cristallino.

INGREDIENTI

Pasta prelievitata tipo francese: farina di **grano** tenero 00, **burro**, acqua, zucchero semolato, lievito di birra, farina di **frumento** o **glutine** di **frumento**, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E471, E472 (palma), agente di trattamento delle farine: E300 alfa amilasi, sale, farine di **frumento** maltate.
Ingredienti farcitura crema pasticcera in polvere: acqua, zucchero, amido modificato, siero di **latte** in polvere, destrosio, grassi vegetali, proteine del **latte**, sciroppo di glucosio, **lattosio**, addensante: (E401), (E450), conservante: (E202), emulsionante: (E472), aromi naturali, colorante: (E160).

Può contenere tracce di soia, frutta a guscio e uova.

ISTRUZIONE D'USO

Disporre il prodotto congelato sulla teglia ed introdurlo in forno preriscaldato.
Cottura direttamente in forno a temperatura + 190° per circa 18 minuti. (Forno tradizionale) oppure a 170-180 °c per 18-20 minuti in forno termoventilato.

GESTIONE PRODOTTO

Modalità di conservazione : a temperatura non inferiore ai -18°C.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore.
Periodo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Descrizione imballo: la confezione contiene 50 pz da gr. 70 circa. (Peso minimo garantito)

PRODUTTORE

Sfogliagel srl
Sede Legale: Corso Brescia 77 10155 Torino
Prodotto nello stabilimento di Via S.Martino della Battaglia 13-10042 Nichelino (To)
P.iva 08849630010

CERTIFICAZIONE

Bollo CEE n° 1-9-1786/I
Prodotto surgelato, confezionato e trasportato in regime di autocontrollo della direttiva CEE n° 852/04 e 178/02.

Vincenzo Turcarelli

Sfogliagel Srl-sede Legale: Corso Brescia 77-10155 Torino
sede operativa: Via Vernea 14- 10042 Nichelino (To) tel. 011/6207213-Fax 011/6290203
info@sfolgiagel.com sfogliagel srl@pec.it

MANDORLATO con crema pasticcera fresca

Codice 1017

DESCRIZIONE

Prodotto semilavorato dolciario da forno crudo e congelato destinato ad uso professionale.
Triangolo di pasta lievitata arrotolata forma un cornetto decorato con glassa, scaglie di mandorle e zucchero in granella, a cottura avvenuta risulterà dorato.

INGREDIENTI

Pasta prelievitata: farina di **grano** tenero 00, olii [(girasole, **soia**) e grassi vegetali (palma), siero di **latte** in polvere, lecitina di girasole E322, miele, agente acidificante: acido citrico E330, aroma **burro**, conservante: sorbato di potassio E202, antiossidante: tocoferolo concentrato E306, palmitato di ascorbilo E304 agente colorante: betacarotene E160a, aroma vanillina], acqua, zucchero semolato, **uova**, **burro**, lievito di birra, farina di **frumento** maltato, sale.

Farcitura crema pasticcera fresca: acqua, saccarosio, sciroppo di glucosio, tuorlo d'**uovo** fresco, amido modificato di mais, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, grassi vegetali raffinati, aromi, sale, conservanti: E202 potassio sorbato.

Glassa: acqua, zucchero, grasso vegetale, amido, farina di riso, albume di **uovo** in polvere, aromi naturali, **mandorle** pelate e affettate, zucchero in granella.

Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.

ISTRUZIONE D'USO

Disporre il prodotto congelato sulla teglia ed introdurlo in forno preriscaldato.
Cottura direttamente in forno a temperatura + 190° per circa 18 minuti. (Forno tradizionale) oppure a 170-180 °c per 18-20 minuti in forno termoventilato.

GESTIONE PRODOTTO

Modalità di conservazione : a temperatura non inferiore ai -18°C.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore.
Periodo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Descrizione imballo: la confezione contiene 50 pz da gr. 70 circa. (Peso minimo garantito)

PRODUTTORE

Sfogliagel srl
Sede Legale: Corso Brescia 77 10155 Torino
Prodotto nello stabilimento di Via S.Martino della Battaglia 13 -10042 Nichelino (To)
P.iva08849630010

CERTIFICAZIONE

Bollo CEE n° 1-9-1786/I
Prodotto surgelato, confezionato e trasportato in regime di autocontrollo della direttiva CEE n° 852/04 e 178/02.

Il Responsabile

Vincenzo Turcarelli

Sfogliagel Srl-sede Legale: Corso Brescia 77-10155 Torino
sede operativa: Via Vernea 14- 10042 Nichelino (To) tel. 011/6207213-Fax 011/6290203
info@sfolgiagel.com sfolgiagelsrl@pec.it

PANZEROTTA CREMA LATTE PANNA

Codice 1055

DESCRIZIONE

Prodotto semilavorato dolciario da forno crudo e congelato destinato ad uso professionale.
Doppio strato di pasta sfoglia racchiude il ripieno di crema al latte e panna, spolverato di zucchero a velo; a cottura avvenuta risulterà dorato.

INGREDIENTI

Pasta sfoglia: farina di **grano** tenero 00; acqua; margarina vegetale [oli (girasole, **soia**) e grassi (palma) vegetali, acqua, grassi vegetali idrogenati, emulsionanti (E475, E471), correttori di acidità (citrato trisodico acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti)], farina di **frumento** maltato, sale, amido modificato.
Ingredienti farcitura (25%): latte fresco intero pastorizzato 39% sulla farcitura; **panna** 25% sulla farcitura; zucchero, sciroppo di glucosio; amido modificato di mais (no modifica genetica, ma riferito al processo chimico-fisico a cui l'amido è sottoposto); conservante: potassio sorbato; aromi, colorante: E 171. **Può contenere tracce di arachidi e frutta a guscio.**

ISTRUZIONE D'USO

Disporre il prodotto congelato sulla teglia ed introdurlo in forno preriscaldato.
Cottura direttamente in forno a temperatura + 180° per circa 18 minuti. (Forno tradizionale) oppure a 170-180 °c per 18-20 minuti in forno termoventilato.

GESTIONE PRODOTTO

Modalità di conservazione : a temperatura non inferiore ai -18°C.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore.
Periodo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Descrizione imballo: la confezione contiene 60 pz da gr. 90 circa. (Peso minimo garantito)

PRODUTTORE

SFOGLIAGEL SRL
Sede Legale: Corso Brescia 77 10155 Torino
Sede Operativa e amministrativa : Via Vernea ang. Via Volturno 10042 Nichelino (To)
P.iva 08849630010 Tel. 011/6207213- Fax. 011/6290203 info@sfoagliagel.com

CERTIFICAZIONE

Bollo CEE n° 1-9-1786/I
Prodotto surgelato, confezionato e trasportato in regime di autocontrollo della direttiva CEE n° 852/04 e 178/02.

Il Responsabile

Vincenzo Turcarelli

Sfoagliagel Srl-sede Legale: Corso Brescia 77-10155 Torino
sede operativa: Via Vernea 14- 10042 Nichelino (To) tel. 011/6207213-Fax 011/6290203
info@sfoagliagel.com sfoagliagelsrl@pec.it

SCHEMA TECNICA

PRINCIPESSA Crema latte panna

Codice 1010

DESCRIZIONE

Prodotto semilavorato dolciario da forno crudo e congelato destinato ad uso professionale.
Doppio strato di pasta tipo francese con forma ottagonale racchiude il ripieno di crema al latte e panna decorato con zucchero cristallino; a cottura avvenuta risulterà dorato.

INGREDIENTI

Pasta prelievitata tipo francese: farina di **grano** tenero 00, **burro**, acqua, zucchero semolato, lievito di birra, farina di **frumento** o **glutine** di **frumento**, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E471, E472 (palma), agente di trattamento delle farine: E300 alfa amilasi, sale, farine di **frumento** maltate.

Ingredienti farcitura crema latte panna: latte fresco intero pastorizzato, **panna**, saccarosio, sciroppo di glucosio, amido modificato di mais; conservante: potassio sorbato; aromi; Colorante: E171

Può contenere tracce di soia, frutta a guscio e uova.

ISTRUZIONE D'USO

Disporre il prodotto congelato sulla teglia ed introdurlo in forno preriscaldato.
Cottura direttamente in forno a temperatura + 190° per circa 18 minuti. (Forno tradizionale) oppure a 170-180 °C per 18-20 minuti in forno termoventilato.

GESTIONE PRODOTTO

Modalità di conservazione : a temperatura non inferiore ai -18°C.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore.
Periodo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Descrizione imballo: la confezione contiene 50 pz da gr.95 circa. (Peso minimo garantito)

PRODUTTORE

Sfogliagel srl
Sede Legale: Corso Brescia 77 10155 Torino
Prodotto nello stabilimento di Via Vernea 14-10042 Nichelino (To)
P.iva 08849630010

CERTIFICAZIONE

Bollo CEE n° 1-9-1786/I
Prodotto surgelato, confezionato e trasportato in regime di autocontrollo della direttiva CEE n° 852/04 e 178/02.

Il Responsabile

Vincenzo Turcarelli

Sfogliagel Srl-sede Legale: Corso Brescia 77-10155 Torino
sede operativa: Via Vernea 14- 10042 Nichelino (To) tel. 011/6207213-Fax 011/6290203
info@sfolgiagel.com sfolgiagel srl@pec.it

PANZEROTTO MIGNON Cioccolato Nocciola

Codice 1091

DESCRIZIONE

Prodotto semilavorato dolciario da forno crudo e congelato destinato ad uso professionale.
Doppio strato di pasta sfoglia racchiude il ripieno di cioccolato gusto nocciola, spolverato di zucchero a velo, a cottura avvenuta risulterà dorato.

INGREDIENTI

Pasta sfoglia: farina di **grano** tenero 00; acqua; margarina vegetale [oli e grassi vegetali, acqua, grassi vegetali idrogenati, emulsionanti (E475, E471), correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti)], farina di **frumento** maltato, sale, amido modificato.
Ingredienti farcitura (25%): zucchero, oli vegetali, **nocciole** 10% sulla farcitura; cacao magro in polvere 4,5% sulla farcitura; **latte** scremato in polvere; siero di **latte** in polvere; **lattosio**; emulsionante: lecitina di girasole, aromi.

Può contenere tracce di soia, arachidi e frutta a guscio.

ISTRUZIONE D'USO

Disporre il prodotto congelato sulla teglia ed introdurlo in forno preriscaldato.
Cottura direttamente in forno a temperatura + 180° per circa 18 minuti. (Forno tradizionale) oppure a 170-180 °c per 18-20 minuti in forno termoventilato.

GESTIONE PRODOTTO

Modalità di conservazione : a temperatura non inferiore ai -18°C.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore.
Periodo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Descrizione imballo: la confezione contiene 60 pz da gr. 45 circa. (Peso minimo garantito)

PRODUTTORE

SFOGLIAGEL SRL

Sede Legale: Corso Brescia 77 10155 Torino

Sede Operativa e amministrativa : Via Vernea ang. Via Volturno 10042 Nichelino (To)

P.iva 08849630010 Tel. 011/6207213- Fax. 011/6290203

info@sfoagliagel.com

CERTIFICAZIONE

Bollo CEE n° 1-9-1786/I

Prodotto surgelato, confezionato e trasportato in regime di autocontrollo della direttiva CEE n° 852/04 e 178/02.

Il Responsabile

Vincenzo Turcarelli

Sfoagliagel Srl-sede Legale: Corso Brescia 77-10155 Torino

sede operativa: Via Vernea 14- 10042 Nichelino (To) tel. 011/6207213-Fax 011/6290203

info@sfoagliagel.com

sfoagliagelsrl@pec.it

TRECCIA NOCCIOLATTE

Codice 1004/N

DESCRIZIONE

Prodotto semilavorato dolciario da forno crudo e congelato destinato ad uso professionale.
Intreccio di pasta sfoglia lavorato a mano racchiude il ripieno di crema al latte e nocciole, spolverato con zucchero a velo, a cottura ultimata, risulterà dorato.

INGREDIENTI

Ingredienti Pasta sfoglia: farina di **grano** tenero "00", acqua; margarina vegetale [oli vegetali: girasole, **soia**]; grassi vegetali: palma, acqua, grassi vegetali idrogenati: palma; emulsionanti (E475, E471), correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), aromi, colorante (caroteni misti); farina di **frumento** maltato; sale; amido modificato.

Ingredienti farcitura crema al latte e nocciole: zucchero; oli vegetali (palma e colza), **latte** scremato in polvere (16%); **nocciole** (10%); **nocciole** tostate; **arachidi**; **latte** intero in polvere (6,5%) **,lattosio**.

Emulsionante: lecitina di girasole; aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

ISTRUZIONE D'USO

Disporre il prodotto congelato sulla teglia ed introdurlo in forno preriscaldato.
Cottura direttamente in forno a temperatura + 180° per circa 18 minuti. (Forno tradizionale) oppure a 170-180 °c per 18-20 minuti in forno termoventilato.

GESTIONE PRODOTTO

Modalità di conservazione : a temperatura non inferiore ai -18°C.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore.
Periodo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Descrizione imballo: la confezione contiene 60 pz da gr. 95 circa. (Peso minimo garantito)

PRODUTTORE

SFOGLIAGEL SRL

Sede Legale: Corso Brescia 77 10155 Torino

Sede Operativa e amministrativa : Via Vernea ang. Via Volturno 10042 Nichelino (To)

P.iva 08849630010 Tel. 011/6207213- Fax. 011/6290203 info@sfoagliagel.com

CERTIFICAZIONE

Bollo CEE n° 1-9-1786/I

Prodotto surgelato, confezionato e trasportato in regime di autocontrollo della direttiva CEE n° 852/04 e 178/02.

Il Responsabile

Vincenzo Turcarelli

Sfoagliagel Srl-sede Legale: Corso Brescia 77-10155 Torino

sede operativa: Via Vernea 14- 10042 Nichelino (To) tel. 011/6207213-Fax 011/6290203

info@sfoagliagel.com sfoagliagelsrl@pec.it