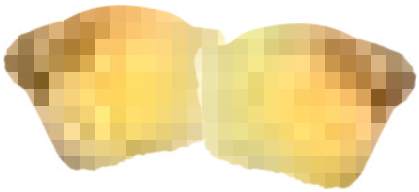
Tiziano

PASTICCIOTTO CREMA 60g

Prodotto dolciario da forno surgelato crudo con ripieno di crema pasticcera 43%

CON UN SOLO MORSO SCOPRIRAI IL GUSTO AVVOLGENTE DELLA FROLLA E IL CALORE DELLA CREMA PASTICCERA



INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero "tipo 00", zucchero, acqua, strutto, **uova**, **latte** intero in polvere, **burro**, amido di riso, amido di mais, agente lievitante: bicarbonato d'ammonio, sale, vanillina, aroma naturale di limone. Può contenere tracce di **frutta a guscio (nocciole, mandorle, pistacchi), arachidi, soia e sesamo.**

ALLERGENI

Cereali contenente glutine, uova, latte.

PESO PRODOTTO	PESO CONF.	PESO MASTER	PESO PALLET
60 g	0,240 kg	2,880 kg	345,600 kg

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 g di prodotto)

Energia	1355 Kj 323 kcal
Grassi di cui saturi	14,1 g 5,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	43,9 g 22,1 g
Proteine	4,8 g
Fibre	0,7 g
Sale	0,14 g

COD. ARTICOLO	COD. EAN	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
037	8057157710162	-18°C	18 mesi

COTTURA DEL PRODOTTO

Il pasticciotto deve essere cotto a una temperatura di 220°C per circa 12 minuti, garantendo così una doratura uniforme della frolla e la giusta consistenza del ripieno.

CONSERVAZIONE DOPO COTTURA

Il pasticciotto, una volta cotto, può essere conservato:

- temperatura ambiente: periodo massimo 12 ore
- +4°C: periodo massimo 48 ore

ETICHETTATURA

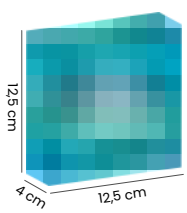
Ogni confezione presenta etichettatura conforme al Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

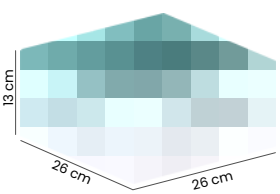
Escherichia coli < LO UFC/g. Staphylococcus coagulasi positvi <10 UFC/g. Listeria assente/25g. Salmonella assente/25g.

CONFEZIONAMENTO

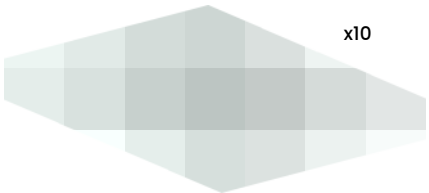
BOX
4 pz da 60g



MASTER
12 box monogusto



PALLET
10 strati da 12 master



Imballo conforme al Reg. (CE)1935/2004

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOX ESTERNO	CARTA PAP 22
FORMINA ALLUMINIO	METALLO ALU 41

rev. 02 del 22/01/2025