



Surbador s.a.s di Chirivì Dorianò & C.
Stabilimento: Via M. Serao, 5

73010 Veglie (Le)

P.IVA 03610220752

Servizio Clienti 0832-970478

www.surbador.it Mail: info@surbador.it

Denominazione prodotto	Cornettocon Confettura di Albicocca
Stato fisico prodotto	Surgelato
Descrizione prodotto	Prodotto dolce crudo da forno dal colore chiaro, dalla forma allungata, avente l'odore tipico di brioches cruda.
Ingredienti	<p>Ingredienti: Farina di GRANO 00, grassi vegetali (palma e cocco in proporzione variabile) e oli vegetali (girasole), acqua, BURRO anidro, emulsionanti mono e digliceridi degli acidi grassi E 471 (palma) e lecitina di girasole E 322, sale, acido citrico E 330, aromi, colorante betacarotene, misto d #!\$! pastorizzato, farina di GRANO tenero, emulsionante E 472, glutine di GRANO, agente di trattamento della farina E 300, enzimi, lievito, sale.</p> <p>Farcitura albicocca: sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, purea di albicocca, addensante E440, acidificante E330, conservante E202, aromi.</p> <p>Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, semi di sesamo.</p>
Modalità di preparazione	Surgelato a crudo
Modalità di preparazione al consumo	Scongellare il prodotto in frigo per almeno 90 minuti. Preriscaldare il forno a 200 ° C, spennellare con misto d'uovo e cuocere per circa 18-20 minuti;
Vita del prodotto Shelf life	8 mesi se conservato alla temperatura di -18 °C
Peso netto	Per prodotto singolo 100 g
Imballaggio	Confezione da 50 pezzi all'interno di busta per alimenti etichettata in scatola esterna bianca anch'essa con etichetta.
Esportazione	Ai fini doganali indichiamo percentuale grassi del latte e dei suoi derivati pari al 5,7 % (approssimativamente)