

PASTICCIOTTO CREMA 80g

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
80 g	2,020 kg	12,420 kg	597 kg

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 g di prodotto)

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

COD. ARTICOLO	COD. EAN	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE
001	8057157710001	-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 < 10 UFC/g. Staphylococcus coagulans positivi < 10 UFC/g. Listeria assente/25g. Salmonella assente/25g.

CONFEZIONAMENTO

BOX
24 pz da 80g



MASTER
6 box monogusto



PALLET
8 strati da 6 master



Imballo conforme al Reg. (CE)1935/2004

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOX ESTERNO	CARTA PAP 22
FORMINA ALLUMINIO	METALLO ALU 41
BUSTINA ALIMENTARE	PLASTICA PE-LD 04

rev. 04 del 22/01/2025