Surbador s.a.s di Chirivì Doriano & 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	Cornetto farcito Crema e Nocciola (40%)
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	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. Farcitura Crema:Acqua, **LATTE** intero fresco pastorizzato, Zucchero, Amido di mais modificato, Grassi vegetali (Cocco), Tuorlo d'**UOVO** fresco, **BURRO**, Stabilizzante: E466, Conservante: E202, Emulsionante: E471, Sale, Aromi. Farcitura nocciola: zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati [oli (colza e girasole in proporzione variabile), grassi (palma)], **NOCCIOLE** (8%), **CACAO** magro in polvere, **LATTOSIO**, amido di mais, emulsionante E322, aroma. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, semi di sesamo.
Modalità di preparazione	Surgelato a crudo
Modalità di preparazione al consumo	Scongelare 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 120 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)