

## Pasticciotto nocciola

Un accostamento originale dai risultati strepitosi. Il contrasto sensoriale dolce-amaro e burroso della nocciola, si sposa alla perfezione con la delicatezza della classica frolla del pasticciotto.

### Cos'è il Pasticciotto

Il Pasticciotto è un dolce tipico di Lecce e del Salento composto da pasta frolla ripiena di un ricco cuore cremoso. I gusti del Pasticciotto di Tiziano sono tanti. Dalla crema semplice al cioccolato, fino alle varianti di ricotta, rum e pera, crema di cioccolato oppure crema e amarena. La pasticceria Tiziano segue la ricetta originale del Pasticciotto salentino da oltre 50 anni nella cittadina di Calimera (Lecce). E oggi ha trovato il modo per far conoscere il gusto della tradizione a tutta Italia.

### INGREDIENTI

**Farina 00**, zucchero, acqua, strutto, **uova**, **latte** intero in polvere, **burro**, amido di mais, amido di riso, **crema alla nocciola 3%** (zucchero, olio vegetale, **nocciole**, cacao in polvere, **latte** in polvere, **siero di latte** in polvere, emulsionanti: lecitine), agenti lievitanti: bicarbonato d' ammonio, sale, vanillina. **Può contenere frutta a guscio (arachidi, nocciole, mandorle, pistacchi) e soia e sesamo.**

### ALLERGENI

Farina00, uova, latte, burro, nocciole, siero.

### VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr di prodotto)

Energia KJ	1381 KJ
Energia kcal	330 kcal
Grassi saturi	15 gr
Grassi insaturi	6 gr
Carboidrati	44 gr
Zuccheri	23 gr
Proteine	5 gr
Fibre	1 gr
Sale	0,13 gr

### PREPARAZIONE

La preparazione dei prodotti, a partire dalle materie prime, avviene nel laboratorio e prevede un impasto per la pasta frolla mediante dosaggio e miscelazione delle materie prime. Preparazione crema. Abbattimento rapido. Confezionamento e stoccaggio

### MODO D'USO

Togliere il prodotto direttamente dal freezer ed infornare in forno pre-riscaldato, senza uso di carta forno, a 220°C per 12/15 minuti

### ETICHETTATURA

Ogni confezione presenta le specifiche di prodotto: numero di lotto e data di scadenza



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli < 10 UFC/G Staphylococcus coagulans positivi < 10 UFC/G Salmonella ssp. Assente Listeria monocytogenes assente

COD. ARTICOLO	COD. EAN	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	SHELF LIFE dopo cottura
009	8057157710063	-18° C	13 mesi	conservare a 4° per max 48 ore

PESO PRODOTTO	PESO CONFEZ.	PESO MASTER	PESO PALLET	PALLET	STRATI	CARTONI X STRATO
80 gr	2,020 kg	12,420 kg	597 kg	80x120 cm	8	6

PRIMO IMBALLO	QUANTITA'	DIMENSIONE CONF.	MATERIALI
	24 pz	19X19X12,5 cm	formina alluminio - sacchetto polietilene alimentare - cartone

SECONDO IMBALLO	QUANTITA'	DIMENSIONE CONF.	MATERIALI
	6 confezioni	39x39x19,7 cm	cartone