

Pasticciotto tiramisù

Una commistione di tradizioni italiane. Dalle regioni del Nord abbiamo preso in prestito freschezza, cremosità e contrasto per perfezionare un dolce dal carattere senza eguali. La morbidezza del cacao e il gusto deciso del caffè si incontrano.

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, pasta al **tiramisù 3%** (sciropo di glucosio, zucchero, vino marsala (solfiti), **tuorlo d' uovo**, estratto naturale al caffè), cacao in polvere, 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.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr di prodotto)

Energia KJ	1385 KJ
Energia kcal	331 kcal
Grassi saturi	14 gr
Carboidrati	45 gr
Zuccheri	22 gr
Proteine	5 gr
Fibre	2 gr
Sale	0,15 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 coagulasi positivi < 10 UFC/G Salmonella ssp. Assente Listeria monocytogenes assente

COD. ARTICOLO	COD. EAN	CONSERVAZIONE	SHELF LIFE	SHELF LIFE dopo cottura
008	8057157710056	-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

DATA	APPROVA