

Pasticciotto cocco

Uno dei migliori abbinamenti nella storia del Pasticciotto. La classica frolla del celebre dolce salentino si unisce perfettamente al gusto delicato, nocciolato ed esotico del cocco. Un sapore che soddisfa i palati più delicati.

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 al cocco 3% (zucchero, sciroppo di glucosio, cocco, aromi), 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	1386 KJ
Energia kcal	331 kcal
Grassi saturi	15 gr
Carboidrati	7 gr
Zuccheri	44 gr
Proteine	22 gr
Fibre	5 gr
Sale	1 gr
	0,14 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
012	8057157710087	-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