

## Fagottino 3 cioccolati 100g DLF Codice prodotto : 27245



Suggerimento di presentazione

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

**Tecnologia :** PL (Pre-Lievitato)

<p><b>Specifiche prodotto</b></p> <p>Peso (g) prodotto venduto 100,00</p>	<p>60 fagottini al burro ai 3 cioccolati, predorati, pronto forno, surgelati.</p>
---	---

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810272450	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811157589
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	60 (20 x 3)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	395x295x222
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	6.000
Unità / bancale	3840	Peso lordo del cartone (kg)	6.500
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	439		
Altezza, bancale incluso (cm)	192.6		
Dimensione bancale	80 x 120		

### PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Una pasta sfoglia ricca di burro (15,5%), 2 strisce di cioccolato, delle pepite di cioccolato al latte appoggiate su un letto di crema al cioccolato bianco ed una decorazione di pezzettini di cioccolato fondente: un prodotto ricchissimo, formato grande di 100g per i più golosi!

### INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, farcitura cioccolato bianco 17,5% (**latte** intero reidratato, **latte** fresco intero, cioccolato bianco 15% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: E442, aroma naturale di vaniglia), zucchero, amido modificato, crema di **latte**, addensante: E466, conservante: E202, stabilizzante: E401, sale, estratto naturale di vaniglia, estratto di cartamo), **burro** 15,5%, acqua, cioccolato 6.5% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**), pepite di cioccolato al **latte** 5% (zucchero, **latte** intero in polvere 20.5%, burro di cacao, massa di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), decorazione di cioccolato nero 2.5% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E476, aroma naturale di vaniglia), zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzima.

Contiene glutine, **latte**, **soia** e **uova**. Eventuale presenza di **frutta a guscio** e **semi di sesamo**.

**VALORI NUTRIZIONALI**

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	1457	1656	1457	17
Energia (kcal)	349	396	349	17
Proteine (g)	5.3	6	5.3	10.6
Glucidi (g)	36.9	42	36.9	14.2
Zuccheri (g)	15.4	17.6	15.4	17.2
Amido	21.4	24.4	21.4	11.9
Lipidi (g)	19.4	22.1	19.4	27.8
Acidi grassi saturi (g)	12.7	14.4	12.7	63.3
Fibre alimentari (g)	2.4	2.8	2.4	9.7
Sodio (g)	0.247	0.281	0.247	10.303
Sale (g)	0.62	0.7	0.62	10.3

\* Quantità giornaliera indicativa sulla base di una dieta da 2000 kcal

**CARATTERISTICHE**

- |  |  |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina                 | ✓ Senza materie grasse idrogenate            |
| ✓ Senza alcool                             | ✓ No OGM                                     |
|  | ✓ Non ionizzato                              |

\*Per il pane, \ "secondo la legislazione\ "



Conservazione



Cottura

Forno tradizionale 30-32 min a 160 °C

**ISTRUZIONI D'USO :**

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 160°C e cuocere per circa 30-32 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella spp.(in 25g)		0
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=100	