



Fagottino 3 cioccolati 100g DLF Codice prodotto : 27245



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

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

GTIN/EAN prodotto :	03291810272450	GTIN/EAN cartone :	3291811157589
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	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	Termine Minimo di Conservazione	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 **frumento**, ripieno di cioccolato bianco al 17% (**latte** intero reidratato, **latte** intero fresco, cioccolato bianco 15% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: E442, aroma naturale di vaniglia), zucchero, amido modificato, **panna**, addensante: E466, conservanti: E202, stabilizzante: E401, sale, estratto di vaniglia naturale, cartamo), **burro** di 15,5% di acqua, 6,5% cioccolato (zucchero, terra di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**), gocce di cioccolato **latte** 5% (zucchero, **latte** intero in polvere 20,5%, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), arredamento 2,5% cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E476, aroma naturale di vaniglia), zucchero, lievito, **glutine di frumento**, **uova**, sale, emulsionante: E472e, agente di fabbricazione farina: E300, enzimi.

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

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1451	1649	1451	17
Energia (kcal)	347	395	347	17
Grassi (g)	19.3	22	19.3	28
di cui acidi grassi saturi (g)	12.6	14.3	12.6	63
Carboidrati (g)	35.9	40.8	35.9	14
di cui zuccheri (g)	15.2	17.3	15.2	17
di cui amido	20.6	23.4	20.6	11
Fibre (g)	2.6	3	2.6	11
Proteine (g)	6	6.9	6	12
Sale (g)	0.62	0.71	0.6	10

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

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	