



## Crostata Pere e Cioccolato 14 Porz.



Prodotto Dolciario Congelato. Pasta frolla al cioccolato farcita alla crema di cioccolato decorata con deliziose pere e riccioli di cioccolato. Porzionata in 14 fette.

Immagine a scopo illustrativo



Peso: 1400 g e

14

Codice prodotto: 3202183



Codice EAN: 8008207633573

Codice UPC: 826069633573



Ingredienti: pere sciroppate [pere (15% nel prodotto finito), acqua, zucchero, acidificante: E330], acqua, zucchero, farina di **FRUMENTO**, grassi vegetali (cocco), sciroppo di glucosio-fruttosio, cioccolato 4,5% (zucchero, burro di cacao, pasta di cacao, **LATTE** intero in polvere, siero di **LATTE** in polvere, **LATTOSIO**, emulsionante: lecitina di **SOIA**; aroma naturale di vaniglia), cacao magro in polvere, olio di girasole, amido modificato, amido (contiene **FRUMENTO**), **UOVA**, proteine del **LATTE**, **LATTE** scremato in polvere, **LATTOSIO**, **BURRO**, gelificante: E440; emulsionante: E471; fibre vegetali, correttore di acidità: E330; agenti lievitanti: E450, E500; sale, aromi. **Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO.**



### Valori nutrizionali per 100 g:

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Valore energetico KCAL/KJ | 262kcal<br>1098kJ |
| Grassi                    | 11 g              |
| di cui saturi             | 7,8 g             |
| Carboidrati               | 37 g              |
| di cui zuccheri           | 26 g              |
| Fibre                     | 1,7 g             |
| Proteine                  | 2,8 g             |
| Sale                      | 0,13 g            |



### Caratteristiche microbiologiche:

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| Carica microbica mesofila | UFC/g inf. 500.000     |
| Coliformi totali          | UFC/g inf. 1000        |
| Escherichia coli          | UFC/g inf. 10          |
| Muffe                     | UFC/g inf. 500         |
| Lieviti                   | UFC/g inf. 1000        |
| Stafilococco aureo        | UFC/g inf. 10          |
| Listeria monosytogenes    | UFC/g assente in 25 g. |
| Salmonella                | UFC/g assente in 25 g. |



### Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).



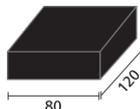
### Allergeni:

Glutine, uova, latte, soia. Può contenere tracce di frutta a guscio.



### Modalità di preparazione:

Scongellare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.



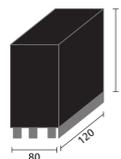
### Dimensione Scatole:

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Peso pack primario (g)     | 130        |
| Dimens. pack primario (cm) | 28x30x8(h) |
| Dimens. Master (cm)        |            |



### Modalità di conservazione:

Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare.



### Palettizzazione:

|                   | Europa<br>bancale 80x120 | Americana<br>bancale 100x120 |
|-------------------|--------------------------|------------------------------|
| Pack per strato   | 8                        | 12                           |
| Master per strato |                          |                              |
| N° strati         | 20                       | 20                           |
| Totale per Pallet | 160                      | 240                          |
| Peso Pallet Kg    | 260                      | 420                          |



### Modalità di trasporto:

Trasportare il prodotto a - 18° C

Data di emissione: 17/05/2018