

DENOMINAZIONE

Cantucci Cioccolato Fondente

DESCRIZIONE PRODOTTO

Tipico cantuccio variegato di cioccolato fondente

PESO

Peso singolo: circa 30g Peso Vassoio: Kg.1,5

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0",zucchero, margarina vegetale (oli e grassi vegetali raffinati in parte idrogenati, acqua, sale emulsionanti E471, regolatore di acidità E330, conservante E202, aromi, coloranteE160b) **uova fresche**, cioccolato fondente (8%),arance a filetti di origine italiana(sciroppo di glucosio-fruttosio(da **frumento**),zucchero, aroma naturale,acidificante: E330, conservante:E220)(8%), **latte parzialmente scremato in polvere**, ammonio(E503) e aromi

ALLERGENI

Glutine, latte e prodotti a base di latte, (possibilità di contaminazione crociata con frutta in guscio,uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, frutta in guscio e arachidi)

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI RIFERITI 100gr

KCAL 569/KJ 2377

PROTEINE 18,2 gr

CARBOIDRATI 70,1 gr

di cui ZUCCHERI 39 gr

GRASSI 25 gr

di cui SATURI 11,5 gr

FIBRA 2,1 gr

SODIO 0,3 gr

SHELF LIFE

Scadenza 180gg.

Modalità di conservazione:conservare in ambiente fresco e asciutto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE: dolce tipico del cioccolato

COLORE: marrone chiaro spolverato di bianco

STRUTTURA: croccante

ODORE: tipico della sfoglia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

misure 6 cm. X 2 cm. X 3 cm circa

prodotto a lavorazione artigianale con forme non regolari

PACKAGING

confezione: vassoio,buste in polipropilene e scatola in cartone

Peso Finito Vassoio: Kg.1,5 Peso Confezione Finita: Kg. 1,8

Dimensioni Vassoio Finito: cm.26,5 x cm.36 x cm.9

TIPO PALLET: EUR cm.80xcm.120

1^pallettizzazione:180 cartoni

Il Biscottificio di Ramocchia Marco & C. sas Via L.da Vinci, 4 interno4 57123 Livorno

Tel. 0586440182 Fax:0586402786 G.F e R. S.p.A 01317940490

mail ilbiscottificio@tiscali.net

pec: ilbiscottificio@pec.it

www.ilbiscottificio.it