

DENOMINAZIONE

Flauti Cioccolato

DESCRIZIONE PRODOTTO

Quadri di sfoglia con crema di nocciole

PESO

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

INGREDIENTI

Farina di grano tenero “00”,margarina vegetale senza grassi idrogenati (grassi vegetali: palma, olio di cocco, acqua, oli vegetali: colza, emulsionanti: **lecitina di soia** E322, mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), sale regolatore di acidità (acido lattico (E270), conservant: sorbato di potassio (E202), antiossidanti: estratto ricco tecoferolo (E306), esteri dell'acido ascorbico E304, colorante: betacarotene (E160a), aromi), zucchero, crema farcitura **nocciola** (zucchero oli e grassi vegetali, cacao magro in polvere, **siero di latte in polvere, lattosio, nocciole (2%), latte scremato in polvere**, emulsionante (E322 **lecitina di soia**), aromi) (15%), sale e aromi

ALLERGENI

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

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI RIFERITI 100gr

KCAL 561/KJ 2334

PROTEINE 4,68 gr

CARBOIDRATI 55,93 gr

di cui ZUCCHERI 37,75 gr

GRASSI 35,04

di cui SATURI 11,03 gr

FIBRA 1,71 gr

SODIO 0,2 gr

SHELF LIFE

Scadenza 180gg.

Modalità di conservazione:conservare in ambiente fresco e asciutto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE: dolce e goloso

COLORE: dorato

STRUTTURA: friabile e granellosa

ODORE: caratterizzato dalla farcitura al cioccolato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

misure: circa cm. 4,5 x cm. 5

prodotto a lavorazione artigianale con forme non regolari

PACKAGING

confezione: vassoio, buste in polipropilene e scatola in cartone

Peso Finito Vassoio: Kg.1,6 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 C.F e P. IVA 01317940490

mail ilbiscottificio@tiscali.net

pec: ilbiscottificio@pec.it

www.ilbiscottificio.it