

DENOMINAZIONE

Tronco o Tronchetto Cioccolato

DESCRIZIONE PRODOTTO

Rotolo di pan di spagna imbevuto di Alchermes e farcito di cioccolata

PESO

Peso singolo: circa Kg 1,2 Peso Vassoio: Kg.1,5

Peso singolo Tronchetto gr.300 vaschetta

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "00", uova fresche, zucchero, alchermes rosso (acqua, zucchero, alcool, infusi naturali di spezie e frutta (12%), aromi coloranti (E122, E150ai)), 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%) aromi.

Colorante E122 puo influenzare negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

ALLERGENI

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

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI RIFERITI 100gr

KCAL 412/KJ 1726

PROTEINE 4,8 gr

CARBOIDRATI 53,4 gr

di cui ZUCCHERI 45,4 gr

GRASSI 18,9

di cui SATURI 3,4 gr

FIBRA 1,5 gr

SODIO 0,2 gr

SHELF LIFE

Scadenza 65gg.

Modalità di conservazione:conservare in ambiente fresco e asciutto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE: tipico dell'archermes e della cioccolata

COLORE: marrone chiaro spolverato di bianco

STRUTTURA: soffice e morbido

ODORE: alchermes e cioccolato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

misure 10 cm. X 4 cm. x 2,5 cm. Circa

prodotto a lavorazione artigianale con forme non regolari

PACKAGING

confezione: vassoio, buste in polipropilene e scatola in cartone

vaschetta in plastica per alimenti

Peso Finito Vassoio: Kg. 1,2 Peso Confezione Finita: Kg. 1,5

peso finito gr 350 pezzo singolo

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

Dimensione della vaschetta

TIPO PALLET: EUR cm. 80 x cm. 120

1^ pallettizzazione: 180 cartoni

*Il Biscottificio di Ramocchia Marco & C. sas Via L. da Vinci, 4 interno 4 57123 Livorno
Tel. 0586440182 Fax: 0586402786 C.F. e P. IVA 01317940490
mail ilbiscottificio@tiscali.net
pec: ilbiscottificio@pec.it
www.ilbiscottificio.it*