



Profiteroles Scuro

Prodotto Dolciario Congelato.



Immagine a scopo illustrativo



Peso: 1200 g e

124
134

Codice prodotto: 3232159



Codice EAN: 8008207730562

Codice UPC: 826069730562



Ingredienti: **LATTE** scremato reidratato, acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, bignè 7,5% [**UOVA**, farina di **FRUMENTO**, albume d'**UOVO**, olio vegetale (cocco), agenti lievitanti: E450, E500, E503; sale], grasso vegetale (cocco), **PANNA**, **LATTE** parzialmente scremato, cacao magro in polvere 4%, olio vegetale (girasole), proteine del **LATTE**, maltodestrine, amido modificato, cioccolato 0,9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**; aroma naturale), tuorlo d'**UOVO**, emulsionante: E471; fibre vegetali, aromi, addensanti: E412, E415. **Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO.**



Valori nutrizionali per 100 g:

Valore energetico KCAL/KJ	1186 kJ 284 kcal
Grassi	17 g
di cui saturi	11 g
Carboidrati	27 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	1,6 g
Proteine	4,5 g
Sale	0,21 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).



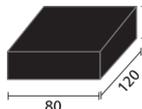
Allergeni:

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



Modalità di preparazione:

Scongelare il prodotto per 1-2 ore a temperatura ambiente.



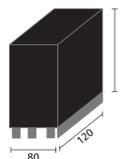
Dimensione Scatole:

Peso pack primario (g)	270
Dimens. pack primario (cm)	37,6x24x8,5(h)
Dimens. Master (cm)	



Modalità di conservazione:

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



Palettizzazione:

	Europa bancale 80x120	Americana bancale 100x120
Pack per strato	10	12
Master per strato		
N° strati	20	20
Totale per Pallet	200	240
Peso Pallet Kg	310	373



Modalità di trasporto:

Trasportare il prodotto a - 18° C

Data di emissione: 19/07/2018