



SOUFFLE' CIOCCOLATO



Prodotto dolciario congelato

Immagine a scopo illustrativo



Peso: 1200 g ^e
(100 g x 12 pz.)



Codice prodotto: 3251081



Codice EAN: 8008207861327

Codice UPC: 826069861327



Ingredienti: **UOVA**, cioccolato 20% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**; aroma naturale), farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO**, olio vegetale (cocco), sciroppo di glucosio, emulsionante: lecitina di **SOIA**. **Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO.**



Valori nutrizionali per 100 g:

Valore energetico KCAL/KJ	456 kcal 1898 kJ
Grassi	32 g
di cui saturi	22 g
Carboidrati	36 g
di cui zuccheri	26 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,2 g
Sale	0,10 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).



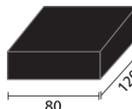
Allergeni:

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



Modalità di preparazione:

Forno microonde: togliere il pirottino e cuocere per 60-70 sec a 450W. Forno ventilato: scongelare a temperatura ambiente per 1 ora, quindi cuocere in forno a 180-190°C per 13 minuti. Il prodotto risulterà preparato perfettamente se all'interno si presenterà



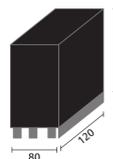
Dimensione Scatole:

Peso pack primario (g)	240
Dimens. pack primario (cm)	29x20x10(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	16	20
Master per strato		
N° strati	16	16
Totale per Pallet	256	320
Peso Pallet Kg	385	481



Modalità di trasporto:

Trasportare il prodotto a - 18° C

Data di emissione: 10/05/2018