



Informazioni nutrizionali per 100 g

Kcal / 100g	487 kcal
kJoule / 100g	2037 kJ
Grassi	23,3 g
Acidi grassi saturi	9,8 g
Carboidrati	62,1 g
Di cui zuccheri	28,3 g
Proteine	5,9 g
Sale	0,81 g
Umidità	5,1 g

Analisi Microbiologica

Carica Batterica Totale (UFC/ g)	<2000
Coliformi Totali (UFC/g)	<10
E.coli (UFC/g)	<10
Muffe (UFC/g)	<20
Lieviti (UFC/g)	<20
S. aureus (UFC/g)	<10
Salmonella / 25g	Assenti

Descrizione del prodotto

Nome commerciale	CROSTATA CACAO G.350	X12
Codice articolo	R3531	
Peso netto	350g	

CROSTATA CON CREMA (27%) AL CACAO E NOCCIOLE

Ingredienti

Farina di **grano** tenero, crema al cacao e **nocciole** (zucchero, olio di girasole, cacao magro in polvere 10%, pasta di **nocciole** 10%, **latte** scremato in polvere), zucchero, margarina vegetale, (olio di cocco, olio di girasole), **burro**, **uova** fresche, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio - difosfato disodico - carbonato acido di ammonio, **latte** magro in polvere, sale, aromi, destrosio. Può contenere tracce di **arachidi** e **soia**.

Note organolettiche

Colore: La crema è marrone intenso, la pasta si presenta chiara con una leggera doratura.
Odore: Crema con nota di cacao e nocciole, pasta con intenso profumo di burro.
Sapore: Sapore dolce di cacao, nocciole e burro.
Consistenza: Friabile la pasta, morbida la crema.

Shelf-life (mesi)	8
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Codice EAN	8004800035318
Codice UPC	694649035310

Informazioni di imballaggio

UNITA' DI VENDITA (CONFEZIONE)			
Lunghezza (mm)	285	Peso netto (Kg)	0,35
Larghezza (mm)	250	Peso lordo (Kg)	0,37
Altezza (mm)	15		
UNITA' DI SPEDIZIONE (CARTONE)			
Lunghezza (mm)	520	Peso netto (Kg)	4,2
Larghezza (mm)	275	Peso lordo (Kg)	4,7
Altezza (mm)	130		
Cubaggio (m ³)	0,018		
PALLETTIZZAZIONE			
Lunghezza (mm)	1200	Peso netto (Kg)	252
Altezza (mm)	1450	Peso lordo (Kg)	302
Profondità (mm)	800		
		Confezioni per cartone	12
		Cartoni per strato	6
		Strati per pallet	10
		Cartoni per pallet	60