



**SCHEDA TECNICA CORNETTO ALL'ITALIANA GIANDUIA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**

Codice prodotto: 3010 Marchio: SGLab

**Descrizione:** pasta dolce tipo cornetto farcito con crema di gianduia, prodotto con preparato senza glutine, cotto e abbattuto, confezionato in sacchetto microndabile monoporzionato da 120 grammi.

**Confezione:** scatola da 16 pezzi

**Suggerimenti per la preparazione e modalità d'uso:** inserire il prodotto nel microonde a 360 W per 1 minuto circa.

**Ingredienti:** preparato senza glutine (amidi (mais, tapioca, riso), fruttosio, fibre: guar, E464; pasta acida di mais, agenti lievitanti: E450i, E500ii; emulsionante: lecitina di SOIA, sale,(grassi vegetali(palma) e oli (colza,avena), acqua,aromi(non contiene grassi idrogenati)), UOVA, acqua, miele, lievito di birra, farcitura alla gianduia(zucchero, olio di semi di girasole, NOCCIOLE, cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di SOIA(E322); aromi, infuso di bacche di vaniglia bourbon. Può contenere ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO)).

**Allergeni:** prodotto in laboratorio dove si utilizzano **pistacchi, nocciola, uova, latte e derivati, sesamo.**

**Modalità di conservazione:** conservare il prodotto alla temperatura di -18°C/-20°C.

**Shelf life:** 240 giorni (se conservato correttamente a -18°C)

Trasporto: -18°C.

Unità di vendita: box da 16 pezzi

Prodotto soggetto a calo di peso naturale.

**Prodotto e confezionato da:**  
**Natural Bakery srl - Sede: Via Martuzzi n. 4/A 47122 Forlì**  
**Tel. 0543 092812**

[info@naturalbakery.it](mailto:info@naturalbakery.it)

[commerciale@naturalbakery.it](mailto:commerciale@naturalbakery.it)