

**MIX FIOR DI RISO ALBICOCCA E
CACAO CREMA LATTE SENZA
GLUTINE 55g DLF
Codice prodotto : 79395**



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto di pasticceria

Tecnologia : Pronto all'uso

Specifiche prodotto

Peso (g) prodotto venduto 55,00 (+/-)
Peso (g) al consumo 55,00 (+/-)

Il cartone contiene:
- 15 biscotti, farcitura con albicocca, congelato
- 15 biscotti al cacao, farcitura con crema latte, congelato

GTIN/EAN prodotto :	03291810793955	GTIN/EAN cartone :	3291811255940
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	30 (1 x 30)
Strati / bancale	20	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x90
Cartoni / bancale	160	Peso netto del cartone (kg)	1.650
Unità / bancale	4800	Peso lordo del cartone (kg)	2.150
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	367		
Altezza, bancale incluso (cm)	195		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Mix di frolle senza glutine: frolla bianca con 14% di passata di albicocca (45% di purea di albicocca nella farcitura) e frolla al cacao con 15% di crema al latte. Biscotti fatti a partire di un mix di farine naturalmente senza glutine : farina di riso e farina di mais.

Il prodotto è confezionato in un flowpack singolo prestampato a marchio Délifrance. Attenzione, il cliente prima della vendita al consumatore finale, deve inserire la data di scadenza del prodotto decongelato sul flowpack (dettagli in pagina 2).

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

FIOR DI RISO ALBICOCCA - Ingredienti: Farina di riso, zucchero, margarina (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, cocco, colza), acqua, sale, emulsionante: E471, regolatore di acidità: E270, antiossidanti: E306-E304, conservante: E202, aromi, colorante: E160a), passata di albicocca 14% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche 45%, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: E330, conservante: E202, aroma), farina di mais, acqua, tuorlo d'**uovo** in polvere, fecola di patate, amido di mais. Eventuale presenza di **latte** e di **frutta a guscio**.

FIOR DI RISO CACAO CREMA **latte** - Ingredienti: Farina di riso, zucchero, margarina (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, cocco, colza), acqua, sale, emulsionante: E471, regolatore di acidità: E270, antiossidanti: E306-E304, conservante: E202, aromi, colorante: E160a), crema al **latte** 14% (zucchero, oli vegetali non idrogenati di palma e colza, **latte** scremato in polvere 5%, **siero di latte** in polvere 5%, **lattosio** 5%, emulsionante: lecitina di girasole, aromi), farina di mais, acqua, tuorlo d'**uovo** in polvere, fecola di patate, amido di mais, cacao amaro in polvere 1%. Eventuale presenza di **frutta a guscio**.

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ No OGM |
| ✓ Senza alcool | ✓ Non ionizzato |



Conservazione



Decongelazione

Temperatura ambiente 1-2h

ISTRUZIONI D'USO :

Prima del consumo, scongelare per 1-2 ore a temperatura ambiente (20-24°C). Per un uso immediato, il prodotto può eventualmente essere scongelato in forno (max. 100°C) o in microonde a 700W per 15-20 secondi.

Attenzione: il somministratore è responsabile di scrivere la scadenza del prodotto decongelato su ogni singola confezione prima della vendita al consumatore finale, nello spazio dedicato sul flowpack: 3 mesi dalla data di scongelamento.

CONSERVAZIONE :

Conservare a -18°C. Non ricongelare un prodotto già scongelato. Una volta scongelato, il prodotto si può conservare tre mesi.

BISCOTTO ALBICOCCA: Valori nutrizionali per 100g: Energia 1809 kJ / 431 kcal - Grassi 17g, di cui acidi grassi saturi 7.1g - Carboidrati 65g, di cui zuccheri 33g - Fibre 0.7g - Proteine 3.7g - Sale 0.10g.
 BISCOTTO CACAO CREMA LATTE: Per 100g: Energia 2088 kJ/ 499 kcal - Grassi 24g, di cui acidi grassi saturi 9.5g - Carboidrati 65g, di cui zuccheri 33g - Fibre 0.9g - Proteine 4.7g - Sale 0.20g.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.