



| | | | | |
|-----------------------|------------------|------------------------------------|--------------------------------------|--|
| Codice Code | GOCCAFS48 | EAN code 8 017916 000484 | Nome prodotto Product name | GOCCIA LATTEPANNA E CAFFE' PASTRY WITH CREAM AND COFFEE |
|-----------------------|------------------|------------------------------------|--------------------------------------|--|

| | | | |
|---|---|--|--|
| Denominazione legale Legal name | Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products | Descrizione prodotto Product description | Dorata e fragrante pasta sfoglia con burro, dalla forma caratteristica simile ad una foglia, con farcitura lattepanna e caffè. Pronto per la cottura. Golden and fragrant puff pastry with butter, shaped like a leaf, with cream and coffee. Ready to bake |
|---|---|--|--|

| | | | |
|-------------------------|--|-----|-------|
| Marchio Brand | | | |
| | | RAW | BAKED |

| | |
|-------------------------------|--|
| Produttore Producer | G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™ Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166 |
|-------------------------------|--|

| Dati Prodotto Product Data | Valori Nutrizionali Medi (100g di prodotto crudo) Nutrition facts average value (100g raw product) | Pallettizzazione Palletizing |
|--|--|---|
| peso prodotto (g) product weight (g) | energia 1400 kJ energy value 335 kcal | dimensioni (cm) size (cm) |
| 90 | grassi (g) 19 fat (g) | 80 X 120 |
| peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g) | di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids (g) | materiale legno material wood |
| 74 | 12 | n° scatole per strato n° boxes per layer |
| pz/kg per confezione 48 (1 sacchetto) pcs / kg pack 48 (1 bulk bag) | carboidrati (g) 36 carbohydrates (g) | 9 |
| dimensioni prodotto crudo 12,5x8x1,8 cm size of the raw product (LxPxH) | di cui zuccheri (g) 9,1 of which sugars (g) | n° strati per Pallet n° of layers per pallet |
| dimensioni prodotto cotto 12,5x7,5x4 cm baked product size (LxPxH) | fibre (g) 0,90 dietary fiber (g) | 13 |
| Modalità di utilizzo How to use | proteine (g) 4,6 proteins (g) | n° scatole per Pallet n° boxes per pallet |
| temperatura cottura (°C) 190°C baking temperature | sale (g) 0,61 salt (g) | 117 |
| tempo di cottura (min) 24 / 26 baking time | | altezza totale pallet (cm) total pallet height |
| | | 197 |
| Conservazione Conservation | Valori riferiti al prodotto cotto | Confezionamento - Unità di vendita: Inner container |
| T.M.C. (mesi dalla data di produzione) 24 BB (months from date of manufacture) | | materiale HDPE 2 (plastica) material HDPE 2 (plastic) |
| temperature -20°C temperature | | Confezionamento - Scatola Box |
| | | materiale cartone (PAP20) material corrugated cardboard |
| | | dimensione 40x27x14 cm (LxPxH) cardboard size |

| | |
|--|--|
| Ingredienti e rischio allergeni | farcitura LATTE e PANNA (28%)[LATTE intero reidratato (28%), acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, PANNA (10%), amido modificato di mais, BURRO, fibra di agrumi, conservante: E202, aromi], farina di FRUMENTO, mélange [grassi vegetali (palma, palmisto, cocco), acqua, BURRO, aromi naturali, emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330, colorante: E160a(iv)], acqua, caffè (2%), zucchero, sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, maltodestrine, miele in polvere, sale, enzimi. Può contenere UOVA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE, semi di SESAMO. |
|--|--|

| | |
|---------------------------------------|---|
| Ingredients and allergens risk | cream filling (28%)[rehydrated whole MILK (28%), water, glucose syrup, sugar, CREAM (10%), modified corn starch, BUTTER, citrus fibre, preservative: E202, flavourings], WHEAT flour, blend [vegetable fats (palm, palm kernel, coconut), water, BUTTER, natural flavourings, emulsifier: E471, salt, acidity regulator: E330, colouring: E160a(iv)], water, coffee (2%), sugar, glucose syrup, WHEAT starch, maltodextrin, honey powder, salt, enzymes. May contain EGGS, PEANUTS, NUTS, SOY, MUSTARD, SESAME seeds. |
|---------------------------------------|---|

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | |
|--|--|--|--------------------------------|---|
| | Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com | phone number: +39 035 4289 610 | update 29-01-2024 EP | info@italianpastryexcellence.com www.italianpastryexcellence.com |
|--|--|--|--------------------------------|---|