



Codice Code	ITGL01S050	EAN code 8 0117916 010506	Nome prodotto Product name	STRUDELINO XL STRUDELINO XL
Denominazione legale Legal name	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	Descrizione prodotto Product description	Dorata e croccante pasta lievitata dalla caratteristica forma, farcita con il classico ripieno di mela ed uvetta, ricoperta da zucchero cristallino. Pronto per la cottura. Golden and crisp dough in the characteristic shape, stuffed with the classic filling of apple and raisins, covered with granulated sugar. 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 (100g di prodotto crudo) Nutrition facts (100g raw product)	Pallettizzazione Palletizing
peso prodotto (g) product weight (g)	energia 1358 kJ energy value 325 kcal	dimensioni (cm) size (cm)
peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g)	grassi (g) fat (g)	materiale legno material wood
pz/kg per confezione 50 (1 sacchetto) pcs / kg pack 50 (1 bulk bag)	di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids (g)	n° scatole per strato 12 n° boxes per layer
dimensioni prodotto crudo 12x6,5x2,5 cm size of the raw product (LxPxH)	carboidrati (g) carbohydrates (g)	n° strati per Pallet 9 n° of layers per pallet
dimensioni prodotto cotto 11,5x7,5x3,5 cm baked product size (LxPxH)	di cui zuccheri (g) of which sugars (g)	n° scatole per Pallet 108 n° boxes per pallet
Modalità di utilizzo How to use	fibre (g) dietary fiber (g)	altezza totale pallet (cm) 191 total pallet height
temperatura cottura (°C) 175°C baking temperature	proteine (g) 4,1 proteins (g)	Confezionamento - Contenitore Interno Inner container
tempo di cottura (min) 20 / 22 min baking time	sale (g) 0,69 salt (g)	materiale plastica (P05) material polypropylene

Conservazione Conservation	Valori riferiti al prodotto cotto	Confezionamento - Scatola Box
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) BB (months from date of manufacture)	Ciascuna porzione (83g) contiene: ENERGIA 1302 kJ / 312 kcal GRASSI 18 g GRASSI SATURI 8,2 g ZUCCHERI 5 g SALE 0,66 g	materiale cartone (PAP20) material corrugated cardboard
temperatura -20°C temperature	16 % 26 % 4 % 6 % 11 % delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 1584 kJ / 379 kcal	dimensione 39,5 x 19,5 x 19,5 cm (LxPxH) cardboard size

Ingredienti e rischio allergeni	Farina di FRUMENTO, farcitura [mele, sciroppo di glucosio-fruttosio, uva sultanina, zucchero di canna grezzo, amido modificato di mais, gelificante: E440(i), correttore di acidità: E330, conservanti: E202 e ANIDRIDE SOLFOROSA, antiossidante: E300, cannella, sale, aromi], margarina [grasso e olio vegetale (palma, girasole), acqua, correttori di acidità: E330 e E331, sale, emulsionante: E471], acqua, zucchero, decorazione (zucchero, acqua, emulsionante: E414), UOVA, lievito di birra, sale, glutine di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E472e, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi (da FRUMENTO), LATTE magro in polvere, aroma. Può contenere SOIA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, semi di SESAMO.
Ingredients and allergens risk	WHEAT flour, filling [apples, glucose-fructose syrup, raisins, brown sugar, modified corn starch, gelling agent: E440(i), acidity regulator: E330, preservatives: E202 and SULPHUR DIOXIDE, antioxidant: E300, cinnamon, salt, flavorings], margarine [vegetable fats and oils (palm, sunflower), water, acidity regulators: E330 and E331, salt, emulsifier: E471], water, sugar, topping (sugar, water, emulsifier: E414), EGGS, brewer's yeast, salt, WHEAT gluten, glucose syrup, emulsifiers: E472e, E471, flour treatment agent: E300, alpha amylase (WHEAT), fat reduced powder MILK, flavor. May contain SOY, PEANUTS, NUTS, MUSTARD, SESAME seeds.

				Made in Italy with	
--	--	--	--	------------------------------	--

	Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com		phone number: +39 035 4289 610	fax number: +39 035 511 112	update EP 02/03/2022 AQ	info@italianpastryexcellence.com www.italianpastryexcellence.com
--	--	--	--	---------------------------------------	-----------------------------------	---