



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto di pasticceria

Tecnologia : Pronto all'uso

| | |
|--|---|
| <p>Specifiche prodotto</p> <p>Peso (g) prodotto venduto 1600,00</p> <p>Diametro (cm) 24</p> | <p>Cheesecake al cioccolato, pronta al consumo, surgelata. Vendita già pretagliata, solo da scongelare.</p> <p>Attenzione, il prodotto potrebbe contenere tracce di arachidi.</p> |
|--|---|

| | | | |
|----------------------------------|----------------|--|---------------|
| GTIN/EAN prodotto : | 03291810747521 | GTIN/EAN cartone : | 3291811196342 |
| Pallettizzazione | 30-Pal. 80x120 | Imballaggio | 00-Standard |
| Cartoni / strato | 12 | Unità / cartone | 1 (1 x 1) |
| Strati / bancale | 24 | Dim. del cartone in mm L x l x h | 255x245x65 |
| Cartoni / bancale | 288 | Peso netto del cartone (kg) | 1.600 |
| Unità / bancale | 288 | Peso lordo del cartone (kg) | 1.753 |
| Peso netto bancale (kg) | 23 | Termine Minimo di Conservazione | 12 Mesi |
| Peso lordo, bancale incluso (kg) | 527.864 | | |
| Altezza, bancale incluso (cm) | 171 | | |
| Dimensione bancale | 80 x 120 | | |

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Gustosa cheesecake al cioccolato cotta al forno adagiata su una base di biscotti al burro e coperta da uno strato di impasto di formaggio cremoso che sprigiona dolci note di vaniglia. Ideale da servire così com'è o decorata con fantasia.

Pretagliata in 14 fette.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Crema di **formaggio** 36.5% (**formaggio** a pasta molle 37%, cagliata: **panna-sale**, **burro** 18,5%, **siero di latte**, stabilizzante: amido di mais, farina di carrube), base di biscotto (farina di **frumento**, zucchero, olio di colza non idrogenato, preparato di **latte** in polvere: **lattosio**- proteine del **latte**- grassi vegetali e animali non idrogenati-(palma e grassi del **latte**)- sciroppo di mais essiccato- aroma, agenti lievitanti: E503-E500, emulsionante: lecitina di **soia**, sale, estratto naturale di verdura con azione antiossidante), **uova** (albumi pastorizzati, tuorli pastorizzati, E260, E270), zucchero, **burro**, **yogurt** naturale (**latte**, proteine del **latte**, fermenti lattici vivi, cultura probiotica Bifidobacterium e Lactobacillus acidophilus), cioccolato fondente 2.2% (zucchero, pasta di cacao, **burro** di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto di vaniglia Bourbon di Madagascar), zucchero di canna, cacao in polvere 12%, cannella, cardamomo, pepe bianco.

Contiene GLUTINE, **uova**, **lattosio**, **soia**. Eventuale presenza di **arachidi**, **noci**, **sesamo**, **senape**.

CARATTERISTICHE

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



Conservazione



Decongelazione

Tra 0 e 4°C 8h

ISTRUZIONI D'USO :

Scongelare il prodotto tra 0 e 4°C per circa 8 ora.
Attenzione, non scongelare nel microonde.

CONSERVAZIONE :

Dopo scongelamento, il prodotto si conserva fino a giorni in frigorifero (max +8°C).

Non ricongelare mai un prodotto già scongelato.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

| | Salute Criteri (M=10m) | Criterio di sicurezza |
|---|------------------------|-----------------------|
| Enterobatteri UFC/g | m=1000 | |
| Escherichia coli UFC/g | m=10 | |
| Salmonella spp.(in 25g) | | 0 |
| Listeria monocytogees UFC/g | | m < 100 |
| Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g | m=100 | |
| Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g | m=10 | |