

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	MIGNON CHIAVE DI VIOLINO														
<b>IMMAGINE</b>															
<b>PROVENIENZA</b>	ITALIA														
<b>PRODUTTORE</b>	PASTICCERIA MELOGRANO SRL														
<b>DESCRIZIONE</b>	LA FRAGRANTE COPERTURA DI CIOCCOLATO FONDENTE CHE CONTRASTA LA MORBIDEZZA DI CIOCCOLATO E UN FINE PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE														
<b>INGREDIENTI</b>	biscuit alle MANDORLE (zucchero semolato bianco, farina di MANDORLE pelate, miele, tuorlo D'UOVO, albumi D'UOVO, glutinò (amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psyllium e zucchero), ganache al cioccolato (PANNA, cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia)) bagna (zucchero saccarosio, acqua, maraschino), cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia).														
<b>ALLERGENI</b>	PER GLI ALLERGENI VEDI INGREDIENTI IN GRASSETTO E SOTTOLINEATI. PUO CONTENERE TRACCE DI: Sedano, Crostacei, Uova, Pesce, Glutine, Latte, Molluschi, Senape, Frutti a guscio / Noci, Arachidi, Semi di sesamo, Soia, Anidride solfosa / Solfiti.														
<b>VALORI ENERGETICI</b>	<p style="text-align: center;">VALORI MEDI PER 100g</p> <table> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>1815.94kJ 434.66kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>29.17g</td> </tr> <tr> <td>DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>12.61g</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>36.60g</td> </tr> <tr> <td>DI CUI: -ZUCCHERI</td> <td>30.56g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>6.34g</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>0.00g</td> </tr> </tbody> </table>	ENERGIA	1815.94kJ 434.66kcal	GRASSI	29.17g	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	12.61g	CARBOIDRATI	36.60g	DI CUI: -ZUCCHERI	30.56g	PROTEINE	6.34g	SALE	0.00g
ENERGIA	1815.94kJ 434.66kcal														
GRASSI	29.17g														
DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	12.61g														
CARBOIDRATI	36.60g														
DI CUI: -ZUCCHERI	30.56g														
PROTEINE	6.34g														
SALE	0.00g														
<b>CONSERVAZIONE E DURATA</b>	+ 4° DA CONSUMARSI ENTRO 2 GIORNI														