

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	MIGNON CIOCCOLATO LAMPONE																		
IMMAGINE																			
PROVENIENZA	ITALIA																		
PRODUTTORE	PASTICCERIA MELOGRANO SRL																		
DESCRIZIONE	L'ACIDITA' DEL LAMPONE INCONTRA IL GUSTO AMARO DEL FROLLINO AL CACAO E IL CIOCCOLATO FONDENTE																		
INGREDIENTI	frolla senza glutine cacao (farina di riso, farina di mais, cacao amaro in polvere, xantano, UOVA di gallina intero, bicarbonato di sodio, acido ascorbico e300, pasta vaniglia(zucchero invertito 70%, vaniglia, alcool 90°), zucchero saccarosio, BURRO), confettura lampone (zucchero, purea di lamponi (25%), lamponi (25%), sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: e440i, acidificante: e330, regolatore di acidità: e341, acqua.), ganache fondente (PANNA, cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia).																		
ALLERGENI	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 solforosa / Solfiti.																		
VALORI ENERGETICI	<table><tr><th colspan="2">VALORI MEDI PER 100g</th></tr><tr><td>ENERGIA</td><td>1699.34kJ 405.52kcal</td></tr><tr><td>GRASSI</td><td>22.11g</td></tr><tr><td>DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI</td><td>10.03g</td></tr><tr><td>CARBOIDRATI</td><td>49.66g</td></tr><tr><td>DI CUI: -ZUCCHERI</td><td>34.89g</td></tr><tr><td>PROTEINE</td><td>3.79g</td></tr><tr><td>SALE</td><td>0.01g</td></tr></table>			VALORI MEDI PER 100g		ENERGIA	1699.34kJ 405.52kcal	GRASSI	22.11g	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	10.03g	CARBOIDRATI	49.66g	DI CUI: -ZUCCHERI	34.89g	PROTEINE	3.79g	SALE	0.01g
VALORI MEDI PER 100g																			
ENERGIA	1699.34kJ 405.52kcal																		
GRASSI	22.11g																		
DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	10.03g																		
CARBOIDRATI	49.66g																		
DI CUI: -ZUCCHERI	34.89g																		
PROTEINE	3.79g																		
SALE	0.01g																		
CONSERVAZIONE E DURATA	+ 4° DA CONSUMARSI ENTRO 2 GIORNI																		