


SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	MIGNON RICOTTINE																	
IMMAGINE																		
PROVENIENZA	ITALIA																	
PRODUTTORE	PASTICCERIA MELOGRANO SRL																	
DESCRIZIONE	LA SCIOGLIEVOLEZZA DELLA CREMA ALLA RICOTTA, ARRICCHITA CON PEPITE DI CIOCCOLATO E DAI PROFUMI DI ARANCIA, ABBINATA AD UN FRIABILE DICHETTO DI PASTA FRIABILE AL CACAO																	
INGREDIENTI	crema ricottine (acqua, PANNA, LATTE in polvere granulare istantaneo, tuorlo D’UOVO, saccarosio, amido di riso, RICOTTA di pecora, zucchero, gocce di cioccolato (pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di SOIA), UOVA di gallina intero), 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).																	
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 solfosa / Solfiti.																	
VALORI ENERGETICI	<table><tr><th colspan="2">VALORI MEDI PER 100g</th></tr><tr><td>ENERGIA</td><td>912.57kJ 217.30kcal</td></tr><tr><td>GRASSI</td><td>12.16g</td></tr><tr><td>DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI</td><td>6.39g</td></tr><tr><td>CARBOIDRATI</td><td>21.43g</td></tr><tr><td>DI CUI: -ZUCCHERI</td><td>12.97g</td></tr><tr><td>PROTEINE</td><td>6.44g</td></tr><tr><td>SALE</td><td>0.10g</td></tr></table>		VALORI MEDI PER 100g		ENERGIA	912.57kJ 217.30kcal	GRASSI	12.16g	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	6.39g	CARBOIDRATI	21.43g	DI CUI: -ZUCCHERI	12.97g	PROTEINE	6.44g	SALE	0.10g
VALORI MEDI PER 100g																		
ENERGIA	912.57kJ 217.30kcal																	
GRASSI	12.16g																	
DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	6.39g																	
CARBOIDRATI	21.43g																	
DI CUI: -ZUCCHERI	12.97g																	
PROTEINE	6.44g																	
SALE	0.10g																	
CONSERVAZIONE E DURATA	+ 4° DA CONSUMARSI ENTRO 2 GIORNI																	