

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	CROSTATA DI CREMA DI NOCCIOLE														
IMMAGINE															
PROVENIENZA	ITALIA														
PRODUTTORE	PASTICCERIA MELOGRANO SRL														
DESCRIZIONE	Friabile pasta frolla con gustosa crema di nocciole														
INGREDIENTI	Pasta frolla: farina di FRUMENTO 00, BURRO , zucchero, tuorlo D' UOVO , pasta arancia: (arance, zucchero, zucchero invertito), miele, baking: (difosfato disodico (E450i), carbonato acido di sodio (E500ii), amido di FRUMENTO , anti agglomerante: carbonato di calcio (E170i)), sale, pasta vaniglia: (zucchero invertito, vaniglia, alcool90°), crema alla nocciole: (zucchero, oli vegetali (girasole, palma), NOCCIOLE (12%), LATTE scremato in polvere, cacao(6%), emulsionante lecitina (di SOIA), aromi), gelatina spray: sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, gelificante carragenina (E407), acidificante acido citrico (E330), conservante potassio sorbato (E202)														
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	<p style="text-align: center;">VALORI MEDI PER 100g</p> <table> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>2133.29kJ 511.03kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>30.23g</td> </tr> <tr> <td>DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>10.50g</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>55.17g</td> </tr> <tr> <td>DI CUI: -ZUCCHERI</td> <td>37.56g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>5.76g</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>0.08g</td> </tr> </tbody> </table>	ENERGIA	2133.29kJ 511.03kcal	GRASSI	30.23g	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	10.50g	CARBOIDRATI	55.17g	DI CUI: -ZUCCHERI	37.56g	PROTEINE	5.76g	SALE	0.08g
ENERGIA	2133.29kJ 511.03kcal														
GRASSI	30.23g														
DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	10.50g														
CARBOIDRATI	55.17g														
DI CUI: -ZUCCHERI	37.56g														
PROTEINE	5.76g														
SALE	0.08g														
CONSERVAZIONE E DURATA	TEMPERATURA AMBIENTE, DA CONSUMARSI ENTRO 3 GIORNI														