

**SCHEDA TECNICA**

<b>PRODOTTO</b>	TORTA CACAO LAMPONE														
<b>IMMAGINE</b>															
<b>PROVENIENZA</b>	ITALIA														
<b>PRODUTTORE</b>	PASTICCERIA MELOGRANO SRL														
<b>DESCRIZIONE</b>	Friabile frolla al cacao con marmellata di lamponi e confettura di lamponi														
<b>INGREDIENTI</b>	frolla senza glutine cacao (farina di riso, farina di mais, cacao amaro, xantano, <b>UOVA</b> , baking (bicarbonato di sodio, acido ascorbico E300), pasta vaniglia (zucchero invertito, vaniglia, alcool 90°), zucchero, <b>BURRO</b> ), confettura lampone (zucchero, purea di lamponi (25%), lamponi (25%), sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: E440i, acidificante: E330, regolatore di acidità: E341, acqua.), ganache fondente ( <b>PANNA</b> 38%, cioccolato fondente (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b> ; 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>1633.85kJ 389.72kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>18.35g</td> </tr> <tr> <td>DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>9.13g</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>54.24g</td> </tr> <tr> <td>DI CUI: -ZUCCHERI</td> <td>37.68g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>3.39g</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>0.01g</td> </tr> </tbody> </table>	ENERGIA	1633.85kJ 389.72kcal	GRASSI	18.35g	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	9.13g	CARBOIDRATI	54.24g	DI CUI: -ZUCCHERI	37.68g	PROTEINE	3.39g	SALE	0.01g
ENERGIA	1633.85kJ 389.72kcal														
GRASSI	18.35g														
DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	9.13g														
CARBOIDRATI	54.24g														
DI CUI: -ZUCCHERI	37.68g														
PROTEINE	3.39g														
SALE	0.01g														
<b>CONSERVAZIONE E DURATA</b>	TEMPERATURA AMBIENTE, DA CONSUMARSI ENTRO 3 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO														