

	<p>TORTA SACHER</p> <p>SCHEMA TECNICA</p>	<p>Revisione del:</p> <p>Nr. 1</p> <p>Pagina</p> <p>1 di 1</p>
--	---	--

INGREDIENTI

impasto sacher: (**UOVA**, zucchero, **BURRO** anidro, cioccolato fondente: (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **SOIA** aroma naturale di vaniglia), farina **GRANO TENERO** 00, fecola di patate, baking: (agenti lievitanti: E450, E500, amido)), glassa: (cioccolato fondente: (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; emulsionante: lecitina di **SOIA** aroma naturale di vaniglia), **PANNA** senza latosio, sciroppo di glucosio), confettura al lampone: (lamponi, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero; gelificante: pectina; correttori di acidità: acido citrico e citrato di sodio), confettura di albicocca: (polpa d'albicocca (45 %), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, pectina E440i, acido citrico E330)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di PRODOTTO EDIBILE

Energia:	1680,46 kJ
Energia:	431,08 kcal
Grassi:	24,42 g
Grassi saturi:	14,37 g
Carboidrati:	65,31 g
Zuccheri:	54,67 g
Proteine:	4,52 g
Sale:	0,06 g

MODALITA' DI CONSERVA CONSERVARE A +4°C, DA CONSUMARSI ENTRO 3 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO

ALLERGENI

Tipologia	Presente	Assente	Cross-contamination
Glutine	X		
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati	X		
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati	X		
Latte e derivati	X		
Frutta a guscio e derivati			X
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2			X
Lupino e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

**vedere Allegato || Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche.