

Cod. art. 001205

BUGIE FARCITE CREMA NOCCIOLA 150 G

Descrizione:

Prodotto dolciario fritto secondo buone tecniche di fabbricazione. Tale processo permette di ottenere un prodotto della giusta consistenza ed evita un eccessivo assorbimento di olio.

Ingredienti:

Ingredienti impasto: farina di **FRUMENTO**, zucchero, grassi e oli vegetali (grasso da cocco e olio da girasole in proporzione variabile), **UOVA**; sale, agenti lievitanti: E450, E500, amido di **FRUMENTO**; conservante: sorbato di potassio; antiossidante: acido ascorbico, emulsionanti: E322 da girasole, E471; stabilizzanti: gomma xanthan, sciroppo di sorbitolo. Aromi. Ingredienti crema **NOCCIOLA** 50 %: acqua, cioccolato al **LATTE e NOCCIOLE** gianduia 25% corrispondente al 12,5% sul totale (**NOCCIOLE** 40 %, corrispondente al 5 % sul totale, zucchero, cacao in polvere, **BURRO** concentrato, **LATTE** scremato in polvere), sciroppo di glucosio, zucchero, amido modificato, stabilizzanti: E460i, E466; emulsionante, E471; correttore di acidità, E270; aromi; conservante: E202; colorante: E171. Fritto in olio di semi di girasole. Decorato con zucchero a velo: zucchero, amido di **frumento**.

Dichiarazioni:

PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA E ALTRA FRUTTA A GUSCIO

Peso:

150 G

Modalità / Tempo di conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano dalla luce diretta.
80 gg

Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100g

Energia	1861 kJ 445kcal
Grassi	25 g
di cui acidi grassi saturi	5,4 g
Carboidrati	49 g
di cui zuccheri	24 g
Fibre	1,4 g
Proteine	5,4 g
Sale	0,42 g



Caratteristiche microbiologiche Valori max in UFC/g

Conta totale mesofila	< 1000
Lieviti	<100
Muffe	<100
c+	Stafilococchi <100
Listeria M.	Salmonella <100
	Assente in 25g
	Assente in 25g

Caratteristiche chimiche

aW < 0.85

Imballo primario

Vaschetta interno oro/ esterno oro in cartone monolucido bi- accoppiato PET oro/oro

COD EAN

8031993001745

PESO(g)	EAN CARTONE	Conf. X CT	Peso lordo CT	Ct. X pallet	Strati (layers)	Alt. Pallet (cm)	shelf life (gg)	DIM. CARTONE			DIM. CONF		
								h	larg	prof	h	larg	prof
150	8031993001745	9	2	84	21	225	80	10	59	39,5	4,1	15	11,5