



SCHEDA TECNICA

BARON CORNETTO VUOTO

Cod. 08

DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno crudo e congelato destinato ad uso professionale.

INGREDIENTI

Ingredienti pasta prelievitata: farina di GRANO 00, LATTE, BURRO 27%, zucchero, lievito naturale, sale.

Può contenere tracce di soia e frutta a guscio.

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO)

Energia 1516kj (362,20kcal), grassi 20,2 gr di cui saturi 12,9 gr, carboidrati 37,50 gr di cui zuccheri 7,4gr, proteine 7,6 gr, sale 1,02gr.

ISTRUZIONE D'USO

Lasciare scongelare il prodotto 30 minuti prima di infornarlo.

Infornare a forno preriscaldato a circa 165°C. per 15-18 minuti circa.

GESTIONE PRODOTTO

Modalità di conservazione : a temperatura non inferiore ai -18°C.

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore dopo la cottura

Periodo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione.

Descrizione imballo: la confezione contiene 45 pz da gr.80 circa. (Peso minimo garantito)

PALETIZZAZIONE 1 strato (10 confezioni) x 9 file = 90 cartoni per bancale.

PRODUTTORE

Prodotto e distribuito da Sfogliagel Srl

Via Vernea 14 , 10042 Nichelino (TO). N.rea 1004815

Tel 011/6207213

CERTIFICAZIONE

Bollo CEE n° 1-9-1786/I

Prodotto surgelato, confezionato e trasportato in regime di autocontrollo della direttiva

CEE n° 852/04 e 178/02.

Il Responsabile

Vincenzo Turcarelli

Sfogliagel Srl-sede Legale: Corso Brescia 77-10155 Torino

sede operativa: [Via Vernea 14- 10042 Nichelino \(To\) tel. 011/6207213-Fax 011/6290203](http://Via Vernea 14- 10042 Nichelino (To) tel. 011/6207213-Fax 011/6290203)

info@sfolliagel.com

sfolliagelsrl@pec.it