



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Nome legale :

Prodotto dolciario da forno al burro - Da lievitare - Crudo- Surgelato



Foto non contrattuale

IMBALLAGGIO

GTIN / EAN Prodotto 3291810018713

Cartone		Pallettizzazione	
GTIN / EAN Cartone	3291810134819	GTIN / EAN Pallet	3291810070575
Unità / Cartone	160(80x2)	Tipo di pallettizzazione	Palette 80x120
Dim. del cartone (mm) L x l x h	390x290x220	Cartoni / Strato	8
Peso lordo cartone (kg)	11,16	Strati / Pallet	8
Peso netto cartone (kg)	10,4	Cartoni / Pallet	64
		Unità / Pallet	10240
		Peso lordo pallet (kg)	739,24
		Altezza pallet (mm)	1910

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti

farina di **grano tenero**, **burro** 27%, acqua, zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, sale, **latte** intero in polvere, emulsionante (E471, E322), stabilizzante (E415), agente di trattamento della farina (E300), enzima

Eventuale presenza: *soia*

Caratteristiche

Adatto ai vegetariani**

sì

Adatto ai vegani**

No

*Per il pane, secondo la legislazione

**Senza tener conto della contaminazione crociata

Questo prodotto non è oggetto di un'etichettatura specifica OGM, né in applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 né in applicazione del regolamento (CE) n. 1830/2003 e delle loro modifiche.

Questo prodotto non è soggetto ad etichettatura specifica con radiazioni ionizzanti ai sensi della direttiva 1999/2/CE del 22 febbraio 1999.

Valori nutrizionali	Unità	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per porzione	% AR* per porzione
Energia	kJ	1562	1906	1022	12
Energia	kcal	375	457	245	12
Grassi	g	23	28	15	21
AG saturi	g	16	19	10	50
Carboidrati	g	33	41	22	9
Zuccheri	g	6	7,4	4	4
Fibre	g	2,1	2,6	1,4	0
Proteine	g	7,2	8,8	4,7	9
Sale	g	0,95	1,2	0,63	11

*AR : Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Dati a titolo informativo, nel rispetto delle modalità di preparazione e conservazione consigliate.

ISTRUZIONI DI PREPARAZIONE



Cottura

Forno tradizionale
20 min | 200°C



Richiede lievitazione

Shelf life

6 mesi

Conservare a -18°C

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato

Il prodotto è da lievitare previa cottura:

- LIEVITAZIONE DIRETTA: circa 2h30 a 25°C



Richiede spennellata con l'uovo

- LIEVITAZIONE CONTROLLATA: Blocco a +2°C, poi lievitazione a 25°C per circa 1h45 +/-15 min.
Dorare successivamente con l'uovo intero sbattuto, senza acqua.
Poi posizionare il prodotto in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate.
Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Le raccomandazioni per la conservazione e l'uso sono stabilite da DéliFrance per garantire la qualità e la sicurezza del prodotto. DéliFrance non può essere ritenuta responsabile in caso di mancato rispetto di queste raccomandazioni.

Questo(i) prodotto(i) è(sono) conforme(i) alla regolamentazione dei paesi dell'Associazione europea di libero scambio. Per una commercializzazione in un altro paese, deve essere presentata una domanda presso DéliFrance SA; DéliFrance SA non può essere ritenuta responsabile se il prodotto è stato commercializzato in un paese per il quale DéliFrance SA non ha certificato la sua conformità normativa.