



Codice Code	100901	EAN code 8 017916 109019	Nome prodotto Product name	VEGAN NOCCIOLA CON FARINA DI FARRO VEGAN PUFF SLICE HAZELNUT
-----------------------	---------------	------------------------------------	--------------------------------------	---

Denominazione legale Legal name	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	Descrizione prodotto Product description	Nuovo prodotto dedicato ai vegani e non solo: la pasta sfoglia non contiene uova, latte, burro e derivati di origine animale ma margarina di origine vegetale e farina di farro. Ripieno con crema alla nocciola e cacao; coperto da fiocchi di avena e cereali al cacao. Pronto da cuocere, passa direttamente dal freezer al forno. New product dedicated to vegan and not only to them, the pastry does not contain eggs, milk, butter and animal origin derivatives, contains margarine of vegetable origin and spelt flour. Stuffed with hazelnut and cocoa filling, covered with oat flakes and cocoa cereals. True ready to bake product: directly from freezer to oven.
---	---	--	--

Marchio Brand			
		RAW	BAKED

Produttore Producer	G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™ Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166
-------------------------------	--

Dati Prodotto Product Data	Valori Nutrizionali (100g di prodotto crudo) Nutrition facts (100g raw product)	Pallettizzazione Palletizing
peso prodotto (g) product weight (g)	energia 1766 kJ energy value 424 kcal	dimensioni (cm) size (cm)
peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g)	grassi (g) 28 fat (g)	materiale legno material wood
pz/kg per confezione 60 (1 sacchetto) pcs / kg pack 60 (1 bulk bag)	di cui acidi grassi saturi (g) 9,8 of which saturated fatty acids (g)	n° scatole per strato 9 n ° boxes per layer
dimensioni prodotto crudo 13x5x2 cm (LxPxH) size of the raw product	carboidrati (g) 37 carbohydrates (g)	n° strati per Pallet 13 n ° of layers per pallet
dimensioni prodotto cotto 12,5x5x3,5 cm (LxPxH) baked product size	di cui zuccheri (g) 13 of which sugars (g)	n° scatole per Pallet 117 n ° boxes per pallet
Modalità di utilizzo How to use	fibre (g) 1,8 dietary fiber (g)	altezza totale pallet (cm) 197 total pallet height
temperatura cottura (°C) 190°C baking temperature	proteine (g) 5,1 proteins (g)	Confezionamento - Contenitore Interno Inner container
tempo di cottura (min) 22 / 26 min baking time	sale (g) 0,95 salt (g)	materiale plastica (P05) material polypropylene
Conservazione Conservation	Valori riferiti al prodotto cotto Ciascuna porzione (64g) contiene: ENERGIA 1389 kJ / 333 kcal GRASSI 22 g GRASSI SATURI 7,7 g ZUCCHERI 10 g SALE 0,74 g 17% 31% 39% 11% 13% delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 2204 kJ / 529 kcal	Confezionamento - Scatola Box
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) 24 BB (months from date of manufacture)		materiale cartone (PAP20) material corrugated cardboard
temperature -20°C temperature		dimensione 40x27x14 cm (LxPxH) cardboard size

Ingredienti e rischio allergeni	Farina di FRUMENTO, margarina [olio e grasso vegetali (girasole, cocco), grasso vegetale totalmente idrogenato (girasole), acqua, sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico, coloranti: carotenil], farcitura alla NOCCIOLA (21%) [zucchero, olio e grasso vegetale (girasole, burro di cacao), NOCCIOLE (8%), cacao magro, destrosio, amido di mais, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia], acqua, farina di fiocco di FARRO (5%), mix di cereali [crusca di FRUMENTO, farina di FRUMENTO, pasta acida di fermentazione (FRUMENTO) in polvere, semi di lino, olio di oliva, farina di SEGALE, farina di AVENA, farina di riso, farina d'ORZO, agente di trattamento della farina: acido ascorbico], decorazione (fiocchi di AVENA, farina di riso, zucchero, glutine di FRUMENTO, cacao, olio di girasole, farina di FRUMENTO maltata, sale, acqua, emulsionante: gomma Arabica), olio di girasole, sale, farina di FRUMENTO maltato. Può contenere SOIA, LATTE, UOVA, ARACHIDI, SENAPE, semi di SESAMO.
--	---

Ingredients and allergens risk	WHEAT flour, margarine [vegetable oil and fat (sunflower, coconut), totally hydrogenated fat (sunflower), water, salt, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, natural flavor, acidity regulator: citric acid, coloring agents: carotenil], HAZELNUT filling (21%) [sugar, vegetable oil and fat (sunflower, cocoa butter), HAZELNUT (8%), reduced fat cocoa, dextrose, corn starch, emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla flavor], water, flakes whole SPELT flour (5%), cereals mix [WHEAT bran, WHEAT flour, sour dough fermentation powder (WHEAT), flax seeds, olive oil, RYE flour, OAT flour, rice flour, BARLEY flour, flour treatment agent: ascorbic acid], topping (OAT bran, rice flour, sugar, WHEAT gluten, cocoa, sunflower oil, malted WHEAT flour, salt, water, emulsifier: Arabic gum), sunflower oil, salt, malted WHEAT flour. May contain SOY, MILK, EGGS, PEANUTS, MUSTARD, SESAME seeds.
---------------------------------------	---

						
---	---	---	---	---	---	---

		Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com		phone number: +39 035 4289 610	fax number: +39 035 511 112	update EP 28/04/2022 AQ	info@italianpastryexcellence.com www.italianpastryexcellence.com
---	---	--	---	--	---------------------------------------	-----------------------------------	---