

FAGOTTINO AL CIOCCOLATO

Codice prodotto : **S7069**



Foto non contrattuale

Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario da forno con cioccolato - Da cuocere - Surgelato

Tecnologia : Pronto da cuocere

Specifiche prodotto (Valori indicativi)

Peso del prodotto venduto (g) : 75

GTIN/EAN prodotto		03291810070698	GTIN/EAN cartone		3291811121979
Pallettizzazione		30-PAL. 80X120	Imballaggio		00-Standard
Cartoni/Strato		8	Unità/Cartone		80 (20 x 4)
Strati/Pallet		7	Dim. del cartone in mm L x l x h		395x295x278
Cartoni/Pallet		56	Peso lordo del cartone (kg)		6.5
Unità/Pallet		4480	Peso netto del cartone (kg)		6
Peso lordo, pallet incluso (kg)		387	Termine Minimo di Conservazione		12 mesi
Altezza, pallet incluso (cm)		209.6			

Vantaggi del prodotto

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

- irresistibile fagottino ottenuto con un mix perfetto tra burro e margarina, con olio di palma certificato RSPO
- farcito con 2 barrette di cioccolato (11% sul prodotto venduto) con forte nota di cacao
- colore dorato e brillante
- volume generoso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- texture friabile
- gusto più dolce adatto al consumatore italiano
- odore dolce e fragrante caratteristico dell'impasto melange di burro e margarina

Specifiche fagottino:

Lunghezza (cm) 8,50 (+/- 1.5)

Larghezza (cm) 6 (+/- 1)

Altezza (cm) 3,30 (+/- 1)

Ingredienti (prodotto venduto)

farina di **grano tenero**, mélange (oli e grassi vegetali non idrogenati di palma e di copra, acqua, **burro** concentrato, emulsionante (E471), sale, regolatore di acidità (E330), colorante (carotenoidi di origine naturale), aroma naturale (**latte**)), acqua, cioccolato 11% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (**soia**))), zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, aroma naturale (**latte**), colorante (carotenoidi di origine naturale), agente di trattamento della farina (E300), enzima
Eventuale presenza: frutta a guscio

Valori nutrizionali

Nutriente	Unità	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto (cotto)	% AR* per prodotto cotto
Energia	(kJ)	1524	1761	1168	14
Energia	(kcal)	365	422	279	14
Grassi	(g)	20.6	23.8	15.8	23
di cui acidi grassi saturi	(g)	11.1	12.9	8.5	43
Carboidrati	(g)	36.5	42.2	28.0	11
di cui zuccheri	(g)	11.4	13.2	8.7	10
Fibre	(g)	2.6	3.0	2.0	
Proteine	(g)	7.1	8.2	5.4	11
Sale	(g)	0.97	1.10	0.75	12

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

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

Caratteristiche (✓ Sí, ✗ No)

Adatto ai vegetariani	✓
Contiene alcool	✗
Adatto ai vegani	✗
Contiene coloranti e/o aromatizzanti artificiali*	✗
Contiene grassi idrogenati	✗
Contiene carne di maiale	✗



Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (ingredienti) convenzionale	✗
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (additivi e coadiuvanti di lavorazione) convenzionali	✗
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (additivi e coadiuvanti di lavorazione) RSPO	✓
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (ingredienti) RSPO	✓

Prodotto certificato a RSPO equilibrio di massa
RSPO Certificate number: SGS-RSPO / SC-20-00225

*Per il pane, secondo la legislazione

Istruzioni di preparazione

**Cottura**

Forno ventilato

18-20 min a 170 °C

**Conservare a -18°C****ISTRUZIONI D'USO**

Posizionare il prodotto in forno preriscaldato a 170°C e cuocere per circa 18-20 minuti. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Lasciare raffreddare prima di degustare. Si raccomanda di consumare il prodotto entro massimo le 24 ore. Per mantenere la fragranza ottima del prodotto ai consumatori, si consiglia di cuocere regolarmente durante l'arco della giornata.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato

This product (s) is (are) compliant with the regulations of the countries of the European Free Trade Association. For distribution in another country, an application must be made to Délifrance SA; Délifrance SA cannot be held liable if the product has been marketed in a country for which Délifrance SA has not certified its regulatory compliance.