

Descrizione

Foto



Ingredienti

Proprietà fisiche

Proprietà microbiologiche (Measured)

Proprietà nutrizionali (Measured)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1625 kJ	19,3
energia (kcal)	425 kcal	21,3
grassi	23 g	33,4
- di cui saturi	9,6 g	47,8
carboidrati	39 g	15,0
- di cui zuccheri	15 g	16,7
fibre alimentari	0,0 g	0,0
proteine	5,0 g	10,0
sale	0,46 g	7,7

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Allergeni (Measured)

glutine contenente cereali (bianco)	+
glutine contenente cereali (segale)	-
glutine contenente cereali (integrale)	-
glutine contenente cereali (avena)	-
glutine contenente cereali (granfarro)	-
glutine contenente cereali (kamut)	-
olio di noci	-
arachidi/noccioline americane	-
mandorle	?
nocciole	?
noci	?
anacardi	-
noci pecan	+
noce brasiliana	-
pistacchi	?
noci di macadamia	-
latte	+
uova	+
soia	-
semi di sesamo	?
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.

mostarda	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
- Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
- Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
- Tenere sempre la confezione chiusa.
- Durata 11 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento:
Tempo di cottura in forno:
Temperatura di cottura in forno	..:
Tempo di lievitazione:
Temperatura di lievitazione:

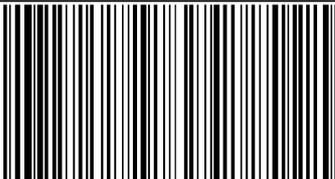
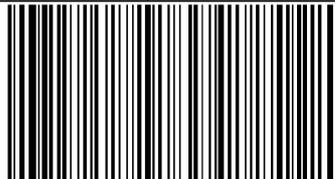
Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 24 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi. Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura. Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

Etichetta

<p>ES: Surtido Especialidades Mini, Ultracongelado Masa Danesa precocida ultracongelada Peso neto: 5190 g. Ingredientes y Alérgenos: Ver en la caja. Conservación: -18°C o inferior. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir preferentemente antes del: Ver fecha más abajo.</p>	<p>NL: Mini Danish Selection, Diepvries Gerezen diepgevroren Deense koffiebroodjes. Nettogewicht: 5190 g. Ingrediënten en allergenen: zie blad in de verpakking. Bewaren: Bij -18°C of kouder. Na ontdooing niet opnieuw invriezen. Tenminste houdbaar tot: Zie onderstaande datum.</p>	<p>GB: Mini Danish Selection, Frozen Pre-proved deep frozen Danish pastry. Net weight: 5190 g. Ingredients and allergens: See carton sheet. Storage: At -18°C or colder. Do not re-freeze after defrosting. Best before: See date below.</p>
<p>DE: Mini Danish Selection, Tiefgefroren Vorgegartes, tiefgekühltes Kopenhagener Gebäck Nettogewicht: 5190 g. Zutaten und Allergene: Siehe Karton-Einleger. Aufbewahrung: Bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Mindestens haltbar bis: siehe Datum unten.</p>	<p>FR: Mini Danish Selection, Surgelé Pâtisserie cannoise surgelée en pâte levée. Poids net: 5190 g. Ingrédients et allergènes: Voir le billet dans le carton. Stockage surgelé à minimum -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. À consommer de préférence avant: voir date ci-dessous.</p>	
<p>PT: Sortido Especialidades Mini, Ultracongelado Massa dinamarquesa pré-cozinhada ultracongelada Peso líquido: 5190 g. Ingredientes e Alérgenos: Ver na embalagem. Conservação: A -18°C ou menos. Não voltar a congelar após descongelação. Consumir de preferência antes de: Ver data em baixo</p>	<p>IT: Assortimento di mini specialità danesi, Surgelato Pasticceria precotta, surgelato di Copenhagen. Peso netto: 5190 g. Ingredienti e allergeni: vedi foglio di cartone. Stoccaggio a -18°C o inferior. Non ricongelare dopo scongelamento. Da consumarsi preferibilmente entro: vedere la data sotto.</p>	

<p>Net weight: 5190 g</p> <p>112 x ca./approx 42.3 g + 2 x 150 g icing + 1 x 150 g syrup</p>	 <p>(01)05701014076610(15)111028</p>	<p>BEST BEFORE: 28.10.2011</p> <p>Prod. date: 11.07.22 06:54</p> <p>223173-001</p>	<p>Net weight: 5190 g</p>  <p>(01)05701014076610(15)111028</p>
---	---	--	--

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.