

## ALEMAGNA ® – FAGOTTO CIOCCOLATO



**NOME PRODOTTO:** FAGOTTO CIOCCOLATO

**CODICE PRODOTTO:** 12194614

**CODICE EAN:** 8000300308266

**FORNITORE:** Delifrance

**PREZZO CONSIGLIATO:** 0,42

**DENOMINAZIONE LEGALE:** Prodotto già lievitato. Prodotto dolciario da forno, congelato da cuocere – Conservare ad una temperatura non superiore a -15°C

### **DATI PACK/SCHEDA TECNICA/TABELLA NUTRIZIONALE:**

- Ingredienti: farina di **frumento**, acqua, melange (grassi vegetali (palma, palmisto cocco), acqua, **burro**, aroma naturale di **burro**, emulsionante mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità acido citrico, colorante carotenici), cioccolato (11%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitine (di **soia**)), zucchero, lievito, glutine (da **frumento**), aromi naturali (contiene **latte**), **uova**, sale, emulsionante esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, agente di trattamento della farina acido ascorbico, enzimi. **Può contenere tracce di frutta a guscio e semi di sesamo.**
- CONSERV: Conservare a -15°C
- MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Disporre il prodotto sulle teglie, distanziandolo. Inserire direttamente nel forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. Dopo la cottura lasciare raffreddare i prodotti. Da consumarsi previa cottura.
- INFORMAZIONI NUTRIZIONALI, VALORI MEDI:

**GDA** (ove presenti): vedi tabella nutrizionale

Valori medi	per 100g
Energia	1486 kJ
Energia	356 kcal
Grassi	19 g
di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	39 g
di cui zuccheri	10 g
Fibre	2.5 g
Proteine	5.7 g
Sale	0.79 g

**NUTRITIONAL COMPASS/IL BUON CONSIGLIO/LA BUONA INFORMAZIONE:**

**GLUTEN FREE** (si / no): No

**PRESENTE A PRONTUARIO ANNO CORRENTE** (si/no): No

**DESCRIZIONE MARKETING DEL PRODOTTO:** Prodotto dolciario da forno prelievitato costituito da pasta lievita accoppiata con melange, farcito con semilavorato al cioccolato e lucidato.

**BRAND ACTIVE BENEFIT:**

**CONTENUTO PACK:** Peso per pezzo: 75 g – N° Pezzi: 60 – Peso Cartone: 4.500 g