



Foto non contrattuale

## Descrizione del prodotto

Prodotto da forno al burro e gocce di cioccolato – Farcitura al cacao – Decorazione al cioccolato – Da cuocere – Surgelato

**Tecnologia :** Pronto da cuocere

### Specifiche prodotto (Valori indicativi)

Peso del prodotto venduto ( g ) : 120 (+/-)

<b>GTIN/EAN prodotto</b>		03291810106854	<b>GTIN/EAN cartone</b>		3291810106861
<b>Pallettizzazione</b>		30-PAL. 80X120	<b>Imballaggio</b>		00-Standard
Cartoni/Strato		8	Unità/Cartone		54 (18 x 3)
Strati/Pallet		6	Dim. del cartone in mm L x l x h		395x295x270
Cartoni/Pallet		48	Peso lordo del cartone (kg)		6.98
Unità/Pallet		2592	Peso netto del cartone (kg)		6.48
Peso lordo, pallet incluso ( kg)		358.04	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>		12 mesi
Altezza, pallet incluso ( cm)		177			

## Vantaggi del prodotto

Una ricetta innovativa per i bun al cioccolato, con un design accattivante e unico, pronti per essere infornati direttamente nel loro stampo!

Prodotto ispirato alle tendenze del consumo on-the-go.

La farcitura al cioccolato rappresenta un classico amato da tutti, garantendo un'esperienza gustativa senza pari.

Utilizziamo solo ingredienti selezionati, come il burro di alta qualità, le uova provenienti da galline allevate a terra, il lievito naturale di frumento e il cacao certificato Rainforest Alliance.

Il loro aspetto distintivo a spirale offre un'alternanza perfetta tra strati di pasta sfoglia, con il 16% di burro sull'impasto, e una generosa farcitura al cacao (16,5% di farcitura, di cui 7% cacao).

Un'esperienza gourmet che soddisfa i palati più esigenti!"

## Ingredienti (prodotto venduto)

farina di **grano tenero**, acqua, farcitura 16,5% (zucchero, **burro**, acqua, **uova** in polvere, cacao magro in polvere 7%), **burro** 16%, gocce di cioccolato 6,5% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante (E322 (**soia**))), zucchero, lievito, decorazione di cioccolato fondente 1,5% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (**soia**))), **glutine di grano tenero**, lievito (naturale) di **grano tenero** (acqua, farina di **grano tenero** fermentata), **latte** intero in polvere, sale, **uova**, 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)	1526	1663	1829	22
Energia	(kcal)	365	398	437	22
Grassi	(g)	20.0	21.8	24.0	34
di cui acidi grassi saturi	(g)	13.0	14.1	15.5	78
Carboidrati	(g)	37.5	40.9	44.9	17
di cui zuccheri	(g)	15.6	17.1	18.8	21
Fibre	(g)	2.6	2.9	3.1	
Proteine	(g)	7.5	8.1	9.0	18
Sale	(g)	0.71	0.78	0.86	14

\*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, X No)

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

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



\*Per il pane, secondo la legislazione

# Istruzioni di preparazione

**Cottura**

Forno ventilato

25- 27 minutes a 160°C

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

Cuocere in forno preriscaldato per circa 25-27 minuti a una temperatura di 160°C.

Le modalità di cottura possono variare in funzione del forno utilizzato

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.