

Nome Prodotto:**SALAME DI CIOCCOLATO A FETTE KG. 1 CA****Codice Prodotto:****PAST8500****Cod. EAN:****Descrizione Prodotto:****Prodotto Dolciario da Forno****Peso per cartone da (circa) 23 pezzi:****1012 g circa****Peso pezzo singolo:****44 g circa****Pallettizzazione:**

Pallet: 80 X 120 cm
 Cartoni Per Strato: 8
 Strati per Pallet: 20
 Cartoni per Pallet: 160
 Peso Lordo, Pallet incluso: 200 kg

Altezza Pallet: 160 cm
 Dimensione del Cartone: 29 X 40 H 5 cm
 Peso Netto Cartone Vuoto: 100 g circa
 Peso Lordo Cartone Pieno: 1112 g circa

Valori Nutrizionali (quantità media per 100 g di prodotto):

Valore Energetico (kJ)	2302	Valore Energetico (kcal)	550,0
Grassi totali (g)	22,0		
di cui acidi grassi saturi (g)	17,0	Proteine (g)	6,7
Carboidrati (g)	53,0	Fibre (g)	1,8
di cui Zuccheri (g)	33,0	Sale (g)	0,30

Istruzioni d'uso:

- **PRODOTTO CONGELATO:**
 consumare entro 365 gg e conservare a
 temperatura inferiore a -18°.
 Scongelare in frigorifero
 Una volta scongelato non ricongelare e
 consumare entro 5 gg.

Altre informazioni sul prodotto:

- Il prodotto può contenere tracce di **ALLERGENI** come GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA SECCA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO.
- Può contenere tracce di Noccioli!
- Prodotto soggetto a calo peso naturale

Ingredienti SALAME DI CIOCCOLATO A FETTE KG. 1 CA:

BURRO - Zucchero Semolato - Cacao Amaro 10/12 - Biscotti Secchi: (Farina di FRUMENTO - Zucchero - Olio di semi di mais - Amido di FRUMENTO - LATTE scremato in polvere - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Estratto di malto d'ORZO e Mais - UOVA - Agenti lievitanti: (carbonato acido di ammonio - carbonato acido di sodio - tartrato monopotassico - sale) - Emulsionante: Lecitina di girasole - aromi)). Crema: Sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, grassi vegetali (palma), Tuorlo d'UOVO (4,7%), addensante: amido modificato, LATTE scremato in polvere, proteine del LATTE in polvere, aromi (contiene alcol etilico), gelificante: pectine, conservante: sorbato di potassio, Sale, Colorante: betacarotene. Zucchero a Velo: (Zucchero - amido di Mais (max 3%)).