

ALEMAGNA ® – CORNETTO PLUS CACAO



NOME PRODOTTO: CORNETTO PLUS CACAO

CODICE PRODOTTO: 34001426

CODICE EAN: 8000300386011

DENOMINAZIONE LEGALE: Cornetto di pasta bicolore con farcitura al cacao (12,5%), decorato con zucchero caramellato (1%). Prodotto già lievitato. Prodotto dolciario da forno, surgelato da cuocere.

INGREDIENTI: farina di **frumento**, margarina [oli e grassi vegetali (palma, girasole in proporzione variabile), acqua, sale, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), correttori di acidità (acido citrico), aromi naturali, colorante (carotene)], farcitura al cioccolato (12,5%) [cioccolato in polvere (50%) (zucchero, cacao), oli e grassi vegetali (girasole, burro di cacao), zucchero, amido, emulsionanti (fosfati di ammonio), aromi], lievito naturale (11%) (farina di **frumento**, acqua), acqua, zucchero, lievito di birra, colorante (caramello **solfito**-ammoniacale), tuorlo d'**uovo**, soluzione lucidante [acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, gelificante (pectina), acidificante (acido citrico)], sale, **uova**, aromi naturali (**latte**), **latte** in polvere. **Può contenere frutta a guscio, semi di sesamo, soia e senape.**

CONSERVAZIONE: Conservare a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato.

SHELF LIFE (mesi): 12

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Disporre il prodotto sulle teglie (max 6 pz per teglia), distanziandolo. Inserire direttamente nel forno ventilato preriscaldato a 170°C per 26-30 minuti. Dopo la cottura lasciare raffreddare i prodotti. Da consumarsi previa cottura.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI, VALORI MEDI:

	per 100g
Energia	1787 kJ 428 kcal
Grassi	26 g
- di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	41 g
- di cui zuccheri	13 g
Fibre	1,7 g
Proteine	6,8 g
Sale	0,78 g

GLUTEN FREE (si / no): No

PRESENTA A PRONTUARIO ANNO CORRENTE (si / no): No

CONTENUTO PACK: Peso per pezzo: 87 g – N° Pezzi: 55 – Peso Cartone: 4.785 g

DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO: Gennaio 2022