

## **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 (caroteni)], 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

**PRESENTE 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