



Suggerimento di presentazione

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto di pasticceria

**Tecnologia :** Pronto all'uso

<b>Specifiche prodotto</b>	Prodotto di pasticceria. Torta alla carota -pretagliato- surgelato
Peso (g) prodotto venduto 1820,00	

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810129839	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291810129846
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	12	Unità / cartone	1 (1 x 1)
Strati / bancale	12	Dim. del cartone in mm L x l x h	274x266x120
Cartoni / bancale	144	Peso netto del cartone (kg)	1.820
Unità / bancale	144	Peso lordo del cartone (kg)	2.234
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	344.696		
Altezza, bancale incluso (cm)	159		
Dimensione bancale	80 x 120		

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

Ingredienti: **formaggio bianco** pastorizzato extra grasso (20%) (amido di tapioca, sale), zucchero, **burro (latte)**, carote grattugiate (10%), farina di **frumento**, zucchero semolato, **uovo** liquido pastorizzato, acqua, farina di **mandorle**, olio di girasole, **noci** (3%), polvere lievitante (agente lievitante: E450, E500, E341, amido di **frumento**), gelatina animale (**solfiti**), scorza d'arancia, cannella.  
Può contenere **arachidi**, altra **frutta a guscio**, **senape**.

Valori nutrizionali per 100g: Energia 1527 kJ/ 365 kcal – Grassi 24g, di cui acidi grassi saturi 11,4g - Carboidrati 31g, di cui zuccheri 24g - Proteine 5,4g – Sale 0,40g.

**CARATTERISTICHE**

- ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool
- ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali\*
- ✓ Senza materie grasse idrogenate
- ✓ No OGM
- ✓ Non ionizzato

\*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Decongelazione

Tra 0 e 4°C 5h

**ISTRUZIONI D'USO :**

Scongelare a freddo (4-5 °C) per circa 5 ore.

Una volta scongelato conservare in frigorifero (4-5°C) per massimo 2 giorni

**CONSERVAZIONE :**

Conservare a -18°C.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.