

SCHEDA TECNICA

Nome Prodotto	Preferita al Cioccolato gr 600		
Codice Prodotto	003236		
Categoria Prodotto	Prodotto dolciario da forno		
Peso Netto in grammi	600		
Pezzi per collo	6		
Tipologia imballo	Sacchetto		
Dimensione Collo	Alt. 15,00	Larg. 40,00	Lung. 60,00
Colli per Bancale	36 (4 crt x strato) (strati 9)		
Codice EAN	8008798014348		
Modalità di conservazione	In luogo fresco e asciutto. Consumare entro qualche giorno dall'apertura della confezione		
Shelf Life	6 mesi		
Ingredienti	<p>Ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo "0", margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, cocco, colza, girasole), acqua, emulsionanti: E471, E202), UOVA intere (15%), BURRO, zucchero, acqua, lievito madre (FRUMENTO), sale, malto d'ORZO, aromi naturali. Contiene mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari.</p> <p>Ingredienti farcitura: sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, olio di semi di girasole, cacao magro, pasta di NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, gelificanti: E440 pectina, aromi naturali, conservanti: E202 potassio sorbato, sale.</p> <p>Ingredienti copertura cioccolato fondente 10%: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale vaniglia. Decorato con zucchero in granella.</p> <p>Può contenere tracce di: ARACHIDI, SOIA, FRUTTA a GUSCIO e semi di SESAMO.</p>		
Valori Nutrizionali per 100 g	ENERGIA	1765,3 kJ	421,4 kcal
	GRASSI	20,8 g	
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11,6 g	
	CARBOIDRATI	51,4 g	
	DI CUI ZUCCHERI	24,9 g	
	PROTEINE	6,9 g	
	SALE	0,7 g	
OGM	Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 del regolamento (UE) 1830/2003		