Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario da forno crudo congelato da consumarsi previa cottura, di forma dritta costituito da un impasto di pasta lievitata con burro farcito con crema di nocciole decorato con scagliette di cioccolato. Prodotto pronto forno, sfogliato dopo cottura.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, **BURRO** 19,5%, acqua, crema **NOCCIOLE** 15,3% (zucchero, **NOCCIOLE** 16%, oli vegetali (colza e girasole in proporzione variabile), cacao magro in polvere 8%, grasso vegetale (burro di cacao), **LATTE** intero in polvere, amido, emulsionanti: lecitine (**SOIA**), aromi), zucchero, granella di coccolata 2,8% - cacao min. 46% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: lecitine (**SOIA**)), lievito di birra, lievito naturale (acqua, farina di **FRUMENTO**, colture di lieviti), **UOVA** pastorizzate, proteine di **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, sale, emulsionanti: E472e; destrosio, coloranti: E160a(i).
Può contenere **SESAMO**, **SENAPE**, **ALTRA FRUTTA A GUSCIO** (**PISTACCHIO**, **MANDORLE**)

Caratteristiche microbiologiche

Enterobacteriaceae	< 1000 Ufc/g
Escherichia Coli	< 10 Ufc/g
Muffe	< 100 Ufc/g
Staphilococchi coagulasi positiva	< 100 Ufc/g
Listeria monocytogenes	assente/25 g
Salmonella	assente/25 g

Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

Energia	1630 kJ/391 kcal
Grassi	23 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	14 g
Fibre	1,6 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,73 g

Caratteristiche fisiche

Croissant burro crema di nocciole 95g
95g x 52 pezzi. Peso netto: 4940g
Codice Acquaviva: GC0035; Codice EAN 8014240202836

Imballo

Scatola di cartone ondulato contenente sacco di HDPE2 sigillato idoneo al contatto alimentare.
Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 240 mm (Lu x La x H)
Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 8; Euro Pallet contenente 72 cartoni.
Dimensioni pallet: 800 mm x 1200 mm x 2070 mm

Conservazione

Temperatura uguale o inferiore ai -18 °C.
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Shelf - life

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a – 18 °C.

Modalità di trasporto
In automezzo alla temperatura non superiore ai - 18 °C.

Modalità di utilizzo
Posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e lasciare scongelare per circa 20 minuti. Preriscaldare il forno a 160-165 °C e cuocere per 24-26 minuti.

Categorie di utilizzo

Il prodotto può essere consumato da:

Soggetti allergici e/o intolleranti	***Si/No***	***Soggetti allergici e/o intolleranti***	***Si/No***
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

Stili di vita alimentari	***Si/No***
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Allergeni (Reg. CE 1169/2011)

Allergene	***Presenza***	***Possibile contaminazione***	***Ingrediente***
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		farina
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		uova
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia	si		cioccolato
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Burro, latte
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati	si		crema nocciole
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		