Descrizione del prodotto

Croissant dolce dritto, crudo, congelato, costituito da un impasto di pasta a lievito naturale sfogliato dopo cottura, farcito con crema nocciole.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, margarina vegetale (grassi vegetali (palma, palmisto, cocco), acqua, olio vegetale: girasole, aromi naturali, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471); sale, aromi, correttore di acidità: acido citrico (E330); colorante: caroteni (E160a(iv));), acqua, lievito naturale (farina di **FRUMENTO**, acqua, starter microbici), crema **NOCCIOLE** 12% (zucchero, olio e grasso vegetale (palma), **NOCCIOLE** 9%, cacao magro in polvere 8%, **LATTOSIO**, emulsionante: E442, aromi), zucchero, **BURRO** 3,5%, **UOVA**, lievito di birra, **LATTE** scremato in polvere, sale, zucchero invertito, sieroproteine (**LATTE**), proteine del **LATTE**, emulsionanti: E471, E472e; destrosio, agente trattamento farina: E300; alfa amilasi, xilanasi, aromi, colorante: E160a.
Può contenere **SESAMO**, **SOIA**, **SENAPE**.

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	1715 kJ/411 kcal
Grassi	26,07 g
di cui acidi grassi saturi	13,94 g
Carboidrati	35,71 g
di cui zuccheri	8,90 g
Fibre	1,51 g
Proteine	7,73 g
Sale	0,507 g

Caratteristiche fisiche

Cornetto Mini Regal crema nocciole 28g
28 g x 100 pezzi. Peso netto: 2800g
Codice Acquaviva: CR0063; Codice Ean:8014240204847

Imballo

Scatola di cartone con sacco singolo di polietilene all'interno del quale sono collocati i prodotti. (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).
Dimensione cartone (T1): 395 mm x 265 mm x 160 mm (Lu x La x H)
Fila Pallet contenente 9 cartoni. Strati per Pallet 9. Euro Pallet contenente 81 cartoni.
Dimensioni pallet: 800 mm x 1200 mm x 1600 mm

Conservazione

Temperatura 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

Preriscaldare il forno a 160/170 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per 14-17 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 (Direttiva 2003/89/CE) (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	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Latte, burro
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		