ARTE PASTICCIERA
dal 1946

Immagine a scopo illustrativo

# Pasticcini Mignon

Prodotto dolciario congelato

**Peso:** 1000 g ℮
(500 g x 2)

**Codice prodotto:** 82452

**Codice EAN:** 8008207824520
**Codice UPC:** 826069824520

Ingredienti: Pasta sfoglia, pasta frolla, pan di spagna, bignè [farina di **FRUMENTO**, oli e grassi vegetali (palma, colza, cocco), zucchero, **UOVA**, tuorlo d'**UOVO**, acqua, sale, agenti lievitanti: E450, E500; aromi, emulsionanti: E471, cacao magro in polvere, lecitina di **SOIA**; correttore di acidità: E330, conservante: E202; colorante: E160a]; Farcitura [zucchero, amido, acqua, grassi vegetali (palmisti, girasole), sciroppo di glucosio, pasta di **NOCCIOLA**, **LATTE** magro in polvere, liquore rhum, sciroppo di limone, addensante: carragenina; stabilizzanti: E420, E463; emulsionanti: E472e, lecitina di **SOIA**; sale, aromi, coloranti: E160a]; Decorazioni [frutta fresca e sciroppata (ananas, ciliegia, uva, arancia, albicocca, kiwi), zucchero, farina di riso, oli e grassi vegetali (palma, girasole, palmisti, cocco), estratto di malto, pasta di cacao, burro di cacao, **LATTE** scremato in polvere, **LATTE** intero in polvere, proteine del **LATTE**, cacao in polvere, sciroppo di glucosio, succo di albicocca, alcool, sale, gelificante: pectina; emulsionante: lecitina di **SOIA,** E476; acidificante:E330, agenti di rivestimento: E904, E414; colorante: E171, aromi]. **Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO.**

**Valori nutrizionali per 100 g:**

| | |
|---|---|
| Valore energetico KCAL/KJ | |
| Grassi | |
| di cui saturi | |
| Carboidrati | |
| di cui zuccheri | |
| Fibre | |
| Proteine | |
| Sale | |

**Caratteristiche microbiologiche:**

| | | |
|---|---|---|
| Carica microbica mesofila | UFC/g | inf. 500.000 |
| Coliformi totali | UFC/g | inf. 1000 |
| Escherichia coli | UFC/g | inf. 10 |
| Muffe | UFC/g | inf. 500 |
| Lieviti | UFC/g | inf. 1000 |
| Stafilococco aureo | UFC/g | inf. 10 |
| Listeria monosytogenes | UFC/g | assente in 25 g. |
| Salmonella | UFC/g | assente in 25 g. |

**Shelf Life:**

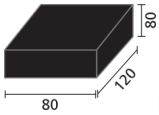
18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (4°C).

**Allergeni:**

Glutine, uova, latte, soia, nocciole. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

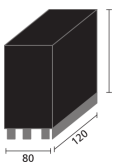
**Modalità di preparazione:**

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 1-2 ore




**Dimensione Scatole:**

| | |
|---|---|
| Peso pack primario | 160 |
| Dimens. pack primario | 36 x 26 x 8.5(h) |
| Dimens. Master | |




| **Palettizzazione:** | **Europea** bancale 80x120 | **Americana** bancale 100x120 |
|---|---|---|
| Pezzi per strato | | |
| Master per strato | 9 | 11 |
| N° strati | 20 | 20 |
| Totale per Pallet | 180 | 220 |
| Peso Pallet Kg | 224 | 270 |

**Modalità di conservazione:**

Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare.

**Modalità di trasporto:**

Trasportare il prodotto a - 18° C

**Data di emissione:** 05/03/2015