Dolciaria Valtellinese
DAL 1980

MATERIE PRIME SELEZIONATE

Crostata
ALBICOCCA

CROSTATA ALBICOCCA

Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 1 - 100% italiana 43%, passata di albicocca 28% (sciroppo di glucosio-fruttosio, albicocca purea, zucchero, gelificanti: diamido fosfato idrossipropilato, sodio alginato, pectina, correttore di acidità: acido citrico, aromi, conservante: potassio sorbato), zucchero, **burro** 14%, **uova**, sciroppo di glucosio-fruttosio, **latte** parzialmente scremato, polvere lievitante: (agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio) amido), sale.

Può contenere: noci, nocciole, mandorle, soia e sesamo.

Trasporto	A temperatura ambiente evitando repentini e forti sbalzi di temperatura
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce e di calore
Shelf life	7 mesi
Lotto	Giorno di produzione

Caratteristiche

Codice EAN	8004989022109
Articolo	01.00.2210
Peso Netto	320 g
Forma	Tonda diametro 21 cm
Colore	Giallo / oro
Sapore	Piacevolmente dolce al gusto albicocca
Odore	Dolciastro
Consistenza	Morbida / friabile
OGM	ASSENTI

Informazioni nutrizionali
Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1769 kJ / 420 kcal
Grassi	15 g
di cui acidi grassi saturi	8,9 g
Carboidrati	65 g
di cui zuccheri	37 g
Fibre	2,1 g
Proteine	6,4 g
Sale	0,50 g

Confezionamento

Materiale e tipo	Vaschetta quadra 24 x 24 in PET art.215 h2.5E coperchio a cerniera, interno tondo. Etichetta - sigillo di garanzia
Modalità	In atmosfera normale
Etichettatura	Come da dicitura di legge Stampata su etichetta - sigillo di garanzia
N. confezioni per collo	7 pz.
Caratteristiche collo	Cartone onda B. cod. 05 AVANA 275 x 260 x 205
Composizione bancale	72 colli (6 piani x 12 colli)
Smaltimento	VASSOIO TORTA C/PAP 81 CARTA / PLASTICA; VASCHETTA TRASPARENTE PET 1 PLASTICA; ETICHETTA PAP 22 CARTA. Verifica il sistema di raccolta del tuo Comune

100 % BURRO | FARINA TIPO 1 100% ITALIANA | SENZA GRASSI IDROGENATI

Dolciaria Valtellinese
DAL 1980
WWW.DOLCIARIAVALTELLINESE.IT