Dolciaria Valtellinese
DAL 1980

MATERIE PRIME SELEZIONATE

Torta Engadinese

Dolce tipico

TORTA NOCI ENGADINESE

Prodotto dolciario da forno

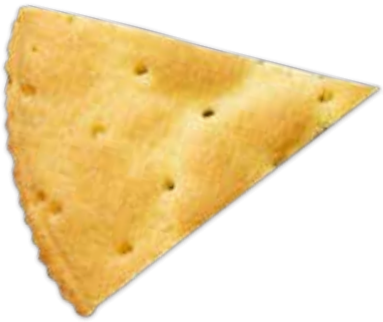
Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 1 - 100% italiana, zucchero origine UE, **noci** 14%, **panna** fresca, **burro**, **uova**, miele, polvere lievitante: (agenti lievitanti: (difosfato disodico e carbonato acido di sodio), amido) sale.

Può contenere: nocciole, mandorle, pistacchi, soia, sesamo, senape e lupini.
Possibile presenza accidentale di gusci.

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	TMC Nel formato: anno/mese/giorno

Informazioni nutrizionali
Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1925 kJ / 460 kcal
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	9,0 g
Carboidrati	53 g
di cui zuccheri	27 g
Fibre	7,9 g
Proteine	1,6 g
Sale	0,30 g



Caratteristiche

Codice EAN	8004989023304
Articolo	01.00.2330
Peso Netto	450 g
Forma	Tonda diametro 17 cm
Colore	Nocciola chiaro tipico della pasta frolla
Sapore	Piacevolmente dolciastro con delicati sentori di burro e panna
Odore	Dolciastro
Consistenza	Guscio esterno friabile, internamente morbido
OGM	ASSENTI

Confezionamento

Materiale e tipo	Sacchetto polipropilene 32 x 22 cm Stampo in carta/plastica Clip sigillo Astuccio litografato
Modalità	In atmosfera normale
Etichettatura	Come da dicitura di legge prestampata su astucci litografati
N. confezioni per collo	6 pz.
Caratteristiche collo	Cartone onda B. cod.01 41 x 20.5 x 13.7 cm
Composizione bancale	80 colli (10 piani x 8 colli)
Smaltimento	SACCHETTO PP 5 PLASTICA; ASTUCCIO PAP 20 CARTA; CLIP/SIGILLO C/FE92 METALLO; STAMPO IN CARTA/ PLASTICA C/PAP81 CARTA Verifica il sistema di raccolta del tuo Comune