

TIRAMISÙ CLASSICO**AL CAFFÈ 115 G****MONOPORZIONE IN VETRO****Cod. T001001MP120V****DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Tiramisù classico al caffè. Prodotto congelato.

CATEGORIA MERCEOLOGICA

Prodotto di pasticceria congelato.

UNITA' DI VENDITA

Scatola da 12 monoporzioni da 115 g ciascuna 12x115g (1380g)

CODICE ARTICOLO

T001001MP120V

CODICE DOGANALE

19059080

EAN 14

18058946540004

EAN 13

8058946540007

PRODUTTORE

Lo Specialista S.r.l.
+39 389 579 2102
info@lospecialistadessert.it

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Via Colonia Orfani di Guerra n.6
37142 Quinto di Valpantena - VR - ITALIA

INGREDIENTI

Mascarpone 24% (crema di latte pastorizzato, latte pastorizzato, correttore di acidità: acido citrico), panna fresca pastorizzata, caffè 15%, biscotti savoiardi (farina di frumento, zucchero, uova, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio; aromi naturali, sale), zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato.

PUÒ CONTENERE

Frutta a guscio, senape, soia.

IMBALLO PRIMARIO

- vaso in vetro GL 70
- capsula metallica C/FE 91

IMBALLO SECONDARIO

- scatola cartone ondulato PAP 20 (265mmx177mmx139mm)

SCHEDA TECNICA

PALLETTIZZAZIONE

- 95 scatole per bancale EPAL 80x120cm
- 19 scatole per strato/5 strati
- interfalda di cartone ondulato PAP 20
- protezione bancale con film estensibile LDPE 4

DATA DI SCADENZA

12 mesi dalla data di produzione (gg/mm/aaaa)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

≤ -18 °C

MODALITÀ DI CONSUMO

Scongelare il prodotto a temperatura di refrigerazione (+4°C) per almeno 4 ore.
Il prodotto scongelato va conservato ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C e consumato entro 10 giorni.
Il prodotto non può essere ricongelato.

ISTRUZIONI PRIMA DI SERVIRE

Si consiglia di spolverare il prodotto con cacao amaro a temperatura ambiente.

DICHIARAZIONE

Energia 1536 Kj / 369 Kcal

NUTRIZIONALE

Grassi 23 g

PER 100G DI PRODOTTO

di cui acidi grassi saturi 14 g

Carboidrati 31 g

di cui zuccheri 21 g

Proteine 7,3 g

Sale 0,24 g

L'azienda dichiara il rispetto della legislazione in materia di igiene dei prodotti alimentari e applica i principi del sistema HACCP secondo il Reg. (CE) n.852/2004 e s.m.i.

L'azienda dichiara il rispetto della legislazione in materia di tracciabilità secondo il Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio dei nostri prodotti rispettano i requisiti della normativa Europea vigente sui materiali a contatto con alimenti secondo: DPR n. 777/1982, Reg. (CE) n. 1935/2004 e s.m.i., D.M. 21/3/1973 e s.m.i., Reg (CE) n. 2023/2006 e s.m.i., Reg (UE) n. 10/2011 e s.m.i., Reg. (CE) n. 1895/2005.

L'azienda dichiara che i propri prodotti non sono sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti.

L'azienda dichiara che i propri prodotti non contengono ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo il Reg. (CE) n. 1829/2003 e s.m.i e Reg. (CE) n. 1830/2003 e s.m.i

L'azienda dichiara il rispetto del Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimenti.