



TORTA DOPPIO CIOCCOLATO

Scheda tecnica

Produttore/ Venditore: Erlenbacher Backwaren GmbH

Torta doppio cioccolato in tranci

Codice Articolo: 8105692

Codice doganale: 19059060

Descrizione Prodotto

Base di pan di spagna al cacao con crema al cioccolato (28%), guarnito con riccioli di cioccolato (6%) ed una preparazione a base di nocciole, surgelata, pretagliata in 12 porzioni.

Ingredienti

Zucchero, olio di colza, acqua, farina di FRUMENTO, PANNA, uova intere, cioccolato (zucchero, cacao, burro di cacao, emulsionante LECITINA DI SOJA, aroma) (6%), crema di nocciole (zucchero, grasso di palma, olio di colza, PASTA DI NOCCIOLE, LATTE MAGRO IN POLVERE, cacao magro, emulsionante E322, sale) (4%), amido di frumento, amidi modificati, cacao magro (2%), siero di latte in polvere, derivati del siero del latte, agenti lievitanti (E450, E341, E500), grasso di palma, emulsionanti (E472b, E472a, E475, E481), sale, destrosio, sciroppo di glucosio, stabilizzante (E516), addensante (E401), proteine del latte.

Può contenere ulteriori tipologie di FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI e SOIA.

Valori nutrizionali medi per

100g

Energia: (1798kJ/ 431kcal)/Grassi: 25,6g /di cui acidi grassi saturi: 6,9g /Carboidrati: 44,9g /di cui zuccheri: 31g /Fibre: 2,2g /Proteine: 4,1 /Sale: 0,425g

Valori nutrizionali

Articolo
pretagliato in
12 porzioni

Valori nutrizionali medi	Per 100g	% RI* pro 100g	Per Porzione ca. 83g
Energia	1798kJ 431kcal	22%	1491kJ 357kcal
Grassi	25,6g	37%	21,2g
Di cui acidi grassi saturi	6,9g	35%	5,7g
Carboidrati	44,9g	17%	37,3g
Di cui zuccheri	31g	34%	25,7g
Fibre	2,2g	--%	1,8g
Proteine	4,1g	8%	3,4g
Sale	0,425g	7%	0,35g

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8 400kJ / 2000kcal). Le porzioni per i bambini andrebbero adeguate alle loro età.

Allergeni

Contenuto	Ingrediente	Possibili tracce	Ingredienti contenenti allergeni
Cereali contenenti glutine	Si	Si	Farina di grano, amido di frumento
Crostacei	No	No	
Uova	Si	Si	Uovo intero
Pesce	No	No	
Arachidi	No	Si	
Semi di soia	Si	Si	Çecitina di soia
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	Si	Si	Panna, siero di latte in polvere, latte magro in polvere, proteine del latte, derivati del siero di latte
Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Macadamia o Noci del Queensland)	Si	Si	Pasta di nocciole
Sedano	No	No	
Senape	No	No	
Semi di sesamo	No	No	
Anidride solforosa e Solfiti (più di 10 mg/kg)	No	No	
Lupini	No	No	
Molluschi	No	No	

Ulteriori informazioni nutrizionali

Senza aromi artificiali	Si
Vegano	No
Ovo-lacto-vegetariano	No
Lacto-vegetariano	No
Ovo-vegetariano	No
Senza carne di maiale	Si
Senza sale iodato	Si
Kosher	No
Halal	No
Senza additivi soggetti a dichiarazione §9 ZZuV	Si
Senza coloranti	Si
Senza conservanti	Si
Senza correttori/esaltatori di sapidità	Si
Alcool	No
Senza oli e grassi idrogenati	Si
Osservazioni	nessuna

Istruzioni per lo scongelamento:

Rimuovere il prodotto congelato dalla confezione. In frigorifero (6-7°C): l'intera torta approssimativamente 3-4 ore. A temperatura ambiente: per l'intera torta approssimativamente 2-3 ore, per una porzione approssimativamente 1,5 ore.

Conservazione:

Conservare e trasportare a -18°C minimo. Conservare il prodotto scongelato in frigorifero e consumarlo nel più breve tempo possibile. Una volta scongelato, non ricongelare.

Gruppo prodotti	Articolo cotto in forno
Scadenza minima garantita	4 Mesi
Durata di conservazione	18 Mesi

Singola confezione/Unità di consumo

Tipo	Etichetta stampata esterna
GTIN	4004311156926
Confezioni per cartone/unità di vendita	6
Peso Lordo/contenuto	1137g
Peso netto/contenuto	1000g
Peso confezione	137g
Misure confezione (LxLxH in mm)	304x213x51

Unità di vendita

Tipo unità di vendita	Cartone
GTIN unità di vendita	4004311056929
Peso lordo/contenuto	7177,3g
Peso netto/contenuto	6000g
Peso Cartone	1177,3g
Misure Cartone (LxLxH in mm)	431x314x170

Palettizzazione

Tipo palette	Euro
Maneggio	riutilizzabile
N. Cartoni per Paletta	60
N. Cartoni per Strato	6
N. Strati per Paletta	10
Peso totale	453kg
Misure paletta (LxLxH in mm)	1200x800x1845