



BROWNIE

Scheda tecnica

Produttore/ Venditore: Erlenbacher Backwaren GmbH

Brownie

Codice Articolo: 8107856

Codice doganale: 19059070

Descrizione Prodotto

Torta di impasto di base al con crema al cioccolato (20%), decorata con glassa al cioccolato e pezzi di noce, surgelata, pretagliata in 48 porzioni.

Ingredienti

Zucchero, olio di colza, UOVA intere, farina di frumento, cioccolato (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, BURRO ANIDRO, cacao magro in polvere, emulsionante LECITINA DI SOIA) (12%), panna, acqua, glassa al cacao (zucchero, olio di colza, cacao magro, grasso di palma, LATTOSIO, SIERO DI LATTE ZUCCHERATO IN POLVERE (SIERO DI LATTE, ZUCCHERO), emulsionante (E322)) (4%), NOCI (3%), agenti umidificanti (E420, E422) cacao magro (3%), amidi modificati, sciroppo di fruttosio-glucosio, amido di riso, siero di latte zuccherato in polvere, lattosio, sale, emulsionante (E471), agenti lievitanti (E450, E500), grasso di palma, destrosio, sciroppo di glucosio, aromi naturali, stabilizzatori (E516), proteine del latte, addensante (E401), regolatore di acidità (E300).

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

Valori nutrizionali medi per

100g

Energia: (1852kJ/ 444kcal)/Grassi: 27,5g /di cui acidi grassi saturi: 6,9g /Carboidrati: 42g /di cui zuccheri: 28,3g /Fibre: 3,4g /Proteine: 5,5g /Sale: 0,375g

Valori nutrizionali

Articolo
pretagliato in
48 porzioni

Valori nutrizionali medi	Per 100g	% RI* pro 100g	Per Porzione ca. 43g
Energia	1852kJ 444kcal	22%	797kJ 191kcal
Grassi	27,5g	39%	11,8g
Di cui acidi grassi saturi	6,9g	35%	3g
Carboidrati	42g	16%	18,1g
Di cui zuccheri	28,3g	31%	12,2g
Fibre	3,4g	--%	1,5g
Proteine	5,5g	11%	2,4g
Sale	0,375g	6%	0,16g

* 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
Crostacei	No	No	
Uova	Si	Si	Uovo intero
Pesce	No	No	
Arachidi	No	Si	
Semi di soia	Si	Si	Lecitina di soia
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	Si	Si	Burro condensato, lattosio, siero di latte in polvere, proteine del latte, latte magro in polvere
Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Macadamia o Noci del Queensland)	Si	Si	Noci
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	0
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	Non aggiunto
Senza oli e grassi idrogenati	Si
Osservazioni	nessuna

Istruzioni per lo

scongelo:

Rimuovere il prodotto congelato dalla confezione. In frigorifero (6-7°C): l'intera torta approssimativamente 6 ore. A temperatura ambiente: per l'intera torta approssimativamente 2,5 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	3 Mesi
Durata di conservazione	18 Mesi

Singola confezione/Unità di consumo

Tipo	Etichetta stampata esterna
GTIN	4004311178560
Confezioni per cartone/unità di vendita	3
Peso Lordo/contenuto	2122g
Peso netto/contenuto	2050g
Peso confezione	72g
Misure confezione (LxLxH in mm)	391x289x25

Unità di vendita

Tipo unità di vendita	Cartone
GTIN unità di vendita	4004311078563
Peso lordo/contenuto	6762,3g
Peso netto/contenuto	6150g
Peso Cartone	612,3
Misure Cartone (LxLxH in mm)	399x292x152

Palettizzazione

Tipo palette	Euro
Maneggio	riutilizzabile
N. Cartoni per Paletta	88
N. Cartoni per Strato	8
N. Strati per Paletta	11
Peso totale	582kg
Misure paletta (LxLxH in mm)	1200x800x1817