



## SOUFFLE' CIOCCOLATO

PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO



Immagine a scopo illustrativo



**Peso:** 1200 g €  
(100 g x 12 pz.)



**Codice prodotto:** 325R086  
325R086



**Codice EAN:** 8008207861327  
**Codice UPC:** 826069861327



**INGREDIENTI:** Uova - Cioccolato (15,5%) [Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia) - Aroma naturale di vaniglia] - Farina di frumento - Zucchero - Burro anidro - Grasso vegetale (Cocco) - Sciroppo di glucosio - Pasta di cacao - Emulsionanti E 322 (di soia). **Può contenere tracce di frutta a guscio.**



### Valori nutrizionali per 100 g:

Valore energetico KCAL/KJ	426 kcal 1773 kJ
Grassi	28,1 g
di cui saturi	19,7 g
Carboidrati	35,8 g
di cui zuccheri	23,5 g
Fibre	
Proteine	6,1 g
Sale	0,08 g



### Caratteristiche microbiologiche:

Conta batterica totale	500.000 ufc/g
Coliformi totali	1000 ufc/g
E.Coli	50 ufc/g
ST. Aureus	100 ufc/g
Salmonella spp	Ass/25g
L. Monocytogenes	Ass/25g



### Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).



### Allergeni:

Glutine, uova, latte, soia. Può contenere tracce di frutta a guscio.

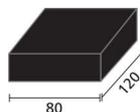


### Modalità di preparazione:

**Microonde:** scaldare il prodotto congelato per 60-70 secondi a 450 W, rimuovere il pirottino e servire sul piatto.

**Forno:** scaldare il prodotto congelato per 13 minuti in forno preriscaldato a 180°C, rimuovere il pirottino e servire sul piatto.

Il prodotto risulterà preparato perfettamente se all'interno si presenterà caldo e cremoso, qualora il prodotto si presenti troppo cotto ed asciutto, diminuire il tempo di cottura.



### Dimensione Scatole:

Peso pack primario (g)	136
Dimens. pack primario (cm)	29,5x20x10,4(h)
Dimens. Master (cm)	



### Palettizzazione:

	Europea bancale 80x120	Americana bancale 100x120
Pack per strato	16	20
Master per strato		
N° strati	17	17
Totale per Pallet	272	340
Peso Pallet Kg		



### Modalità di conservazione:

Conservare a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare.



### Modalità di trasporto:

Trasportare il prodotto a -18° C

**Data di emissione:** 20/12/2021