

NOME PRODOTTO | PRODUCT NAME
ERICINE CREMA ALLE NOCCIOLE
ERICINE HAZELNUTS CREAM

COD. PROD. **PF0022**



18 mesi | 18 months
-18°C



200°C
12/15 minuti

Consigli per l'uso

Spennellare con il tuorlo d'uovo la parte superiore delle ericine e infornare il prodotto ancora surgelato a 200°C per 12/15 minuti in forno ventilato; a cottura ultimata lasciare raffreddare per circa 10 minuti ed infine spolverare con zucchero a velo e servire.

Dopo l'apertura

Conservare in congelatore

Suggestions for use

Brush the upper part of the rice balls with the egg yolk and put the still frozen product in the oven at 200°C for 12/15 minutes; when cooked, leave to cool for about 10 minutes and finally sprinkle with icing sugar and serve.

After opening

Keep frozen

Denominazione di vendita | Legal denomination

Descrizione | Description

Dolci di pasta frolla ripieni di crema alle nocciole
Shortcrust pastry filled with hazelnuts cream



Caratteristiche organolettiche e sensoriali | Organoleptical and Sensorial features



Aspetto | Appearance
Arrotondato
Rounded shape



Sapore | Flavour
Nocciole | Hazelnuts



Odore | Odour
-



Texture | Texture
Friabile | Crumbly

Ingredienti: pasta frolla {farina di frumento di tipo "00", margarina [grasso vegetale: palma, cocco, olio vegetale: girasole, grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471)], zucchero, uova}, crema alle nocciole 30% [zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, palma), nocciole 10%, cacao magro in polvere, latte in polvere, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aroma].

Ingredients: shortcrust pastry {type "00" wheat flour, margarine [vegetable fat: palm, coconut, vegetable oil: sunflower, partially hydrogenated vegetable fat: palm, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids (E471)], sugar, eggs}, hazelnut cream 30% [sugar, vegetable oils and fats (sunflower, palm), hazelnuts 10%, low-fat cocoa powder, powdered milk, emulsifier: E322 sunflower lecithin, flavouring].

Imballo primario Busta in plastica

Confezione 50 PZ - 5,5 kg

Materiale HDPE (polietilene ad alta densità)

Idoneità al contatto con alimenti Confermiamo che l'imballaggio a diretto contatto con l'alimento è adatto al contatto alimentare e conforme alla normativa vigente tra cui il Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed il Reg. UE n. 10/2011 per le materie plastiche e s.m.i.

Peso del singolo pezzo 110/120 g

Imballo secondario Cartone

Dimensione -

Peso 5,5 kg

N° unità/colli -

Primary packaging Plastic bag

Package 50 PCS -5,5 kg

Material LDPE (high density polyethylene)

Food contact We confirm that the packaging which come into direct contact with the food product is declared suitable for contact with food in accordance with the regulations in force, in particular the EC regulation n° 1935/2004, and all amendments to the texts in force.

Weight of the single piece 110/120 g

Secondary packaging Carton

Size -

Weight 5,5 kg

N° of units for case -

NOME PRODOTTO | PRODUCT NAME
ERICINE CREMA ALLE NOCCIOLE
ERICINE HAZELNUTS CREAM

COD. PROD. PF0022

Allergeni Allergenes	Contiene Contains	Assente Absent	Può contenere May contain
Cereali contenenti glutine e prodotti a base glutine / <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	x		
Crostacei e prodotti a base crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>		x	
Uova e prodotti a base uova / <i>Eggs and products thereof</i>	x		
Pesce e prodotti a base pesce / <i>Fish and products thereof</i>		x	
Arachidi e prodotti a base arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		x	
Soia e prodotti a base soia / <i>Soybeans and products thereof</i>			x
Latte e prodotti a base latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	x		
Frutta a guscio e prodotti a base frutta a guscio / <i>Nuts and products thereof</i>	x		
Sedano e prodotti a base sedano / <i>Celery and products thereof</i>		x	
Senape e prodotti a base senape / <i>Mustard and products thereof</i>		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>			x
Anidride solforosa e solfiti con concentrazione > 10mg/kg o 10 mg/l (espresso in SO ₂) <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg ou 10 mg/l (in terms of the total SO₂)</i>			x
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>		x	
Molluschi e prodotti a base molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>		x	

Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>	per 100 g/ml
Valore energetico / <i>Energy</i>	474 kcal / 1987 kJ
Grassi / <i>Fat</i>	30.1 g
di cui saturi / <i>of which saturates</i>	11 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	44.2 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	21.9 g
Fibre / <i>Fibers</i>	1.5 g
Proteine / <i>Protein</i>	6 g
Sale / <i>Salt</i>	0.10 g

Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological standards</i>			
Listeria monocytogenes	Assente absence/25g	E. Coli	Assente absence/25g
Salmonella spp	Assente absence/25g	Staphylococcus Aureus	< 10 cfu/g
Carica microbica totale /TVC	< 5 000 cfu/g	Muffe e lieviti	< 1 000 cfu/g

Contaminanti prodotto conforme al Reg. CE n°1881/2006 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i.

OGM Confermiamo che il prodotto non è soggetto all'etichettatura GMO come da Reg. CE n°1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 s.m.i..

Contaminants the product complies with regulations EC n°1881/2006 amended and EC n°396/2005.

GMO We confirm that the product is not subject to the GMO labelling requirements according to the regulations EC n°1829/2003 and 1830/2003 amended.