

**10 PAIN AU CHOCOLAT 60G X 7-
L'INCONTOURNABLE
Codice prodotto : 18835**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto	Prodotto dolciario da forno al burro, da cuocere, surgelato.
Peso (g) prodotto venduto 60,00	

GTIN/EAN prodotto :	03291810188355	GTIN/EAN cartone :	3291811272176
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	70 (10 x 7)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	395x295x221
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.200
Unità / bancale	4480	Peso lordo del cartone (kg)	4.700
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	323.8		
Altezza, bancale incluso (cm)	191.8		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

farina di **grano tenero**, **burro** 21%, acqua, cioccolato 11% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (**soia**))), zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, agente di trattamento della farina (E300), enzima.

Eventuale presenza di **frutta a guscio** e **semi di sesamo**.

VALORI NUTRIZionali

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1482	1756	889	11
Energia (kcal)	355	420	213	11
Grassi (g)	19.7	23.3	11.8	17
di cui acidi grassi saturi (g)	13.3	15.8	8	40
Carboidrati (g)	36.6	43.4	22	8
di cui zuccheri (g)	10.5	12.5	6.3	7
di cui amido	0	0	0	0
Fibre (g)	2.6	3.1	1.6	6
Proteine (g)	6.5	7.7	3.9	8
Sale (g)	0.60	0.71	0.4	6

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Senza alcool | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

*Per il pane, \ "secondo la legislazione\ "



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 18 min a 185 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Preriscaldare il forno a 180°C.

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato (preferibilmente ventilato) e seguire le indicazioni di cottura indicate.

Lasciare raffreddare qualche minuto prima di degustare.

Non ricongelare un prodotto già scongelato