

TORTA CAPRESE

Senza glutine e senza lattosio

Codice articolo	10002
Codice EAN13	8031092 10002 8
Intrastat	19059090
Peso	500 g
Conservazione e consumo	Conservare a temperatura ambiente (20°C), in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Prima del consumo si consiglia di scaldare il prodotto per esaltarne il gusto: in microonde per 10 secondi a 600 Watt oppure in forno preriscaldato per 4/5 minuti a 150°.

Prodotto surgelato all'origine.

Ingredienti

Ingredienti: **UOVA**, zucchero, farina di **MANDORLE** 21,4%, cioccolato fondente 17,1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale vaniglia - cacao: 70% minimo), olio di girasole, gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), **MANDORLE** affettate 5%, cacao, proteine di patate, fecola di patate, proteine di piselli.

Può contenere tracce di: **ALTRA FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), SOIA.**

Valori Nutrizionali medi

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR% per 100g*
Energia Kjoule	1994	kJ	24
Energia Kcalorie	479	kcal	24
Grassi	32	g	46
Acidi grassi saturi	7,2	g	36
Carboidrati	34	g	13
Zuccheri	28	g	31
Proteine	11	g	22
Sale	0,11	g	1,8

* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

Allergeni

Allergene	Stato
Uova e prodotti a base di uova	Presente
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Possibili tracce
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
Frutta a guscio	Presente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

*Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm. Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo