

## **ALEMAGNA® – GRAN BRIOCHE ALBICOCCA**



**NOME PRODOTTO:** GRAN BRIOCHE ALBICOCCA

**LINEA:** LE GRAN BRIOCHE

**CODICE PRODOTTO:** 34000871

**CODICE EAN:** 8051369000288

**DENOMINAZIONE LEGALE:** Cornetto con farcitura all'albicocca (15,5%), decorato con zucchero (2,2%). Prodotto già lievitato. Prodotto dolciario da forno, surgelato da cuocere.

**INGREDIENTI:** margarina [oli e grassi vegetali (palma, colza, girasole in proporzione variabile), acqua, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine), sale, correttori di acidità (acido citrico, citrato di sodio), aromi, colorante (caroteni)], farina di **frumento**, ripieno all'albicocca (15,5%) [sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca (15%), zucchero, acqua, gelificante (pectine), aromi, correttore di acidità (acido citrico)], lievito madre fresco (14%) (farina di **frumento**, acqua), acqua, zucchero, lievito di birra, **uova**, sale, **burro**, sciroppo di glucosio, aroma, agente gelificante (pectine), colorante (caroteni), acidificante (acido citrico). **Può contenere soia, frutta a guscio, semi di sesamo e senape.**

**CONSERVAZIONE:** Conservare a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato.

**SHELF LIFE (mesi):** 12

**MODALITÀ DI PREPARAZIONE:** Disporre il prodotto sulle teglie (max 6 pz per teglia), distanziandolo. Inserire direttamente nel forno ventilato preriscaldato a 170°C per 26-30 minuti. Dopo la cottura lasciare raffreddare i prodotti. Da consumarsi previa cottura.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI, VALORI MEDI:**

	per 100g
Energia	1609 kJ 385 kcal
Grassi	22 g
- di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	41 g
- di cui zuccheri	5,7 g
Fibre	1,1 g
Proteine	6,1 g
Sale	0,60 g

**GLUTEN FREE** (si / no): No

**PRESENTE A PRONTUARIO ANNO CORRENTE** (si / no): No

**CONTENUTO PACK:** Peso per pezzo: 90 g – N° Pezzi: 50 – Peso Cartone: 4.500 g

**DATA ULTIMA DI AGGIORNAMENTO:** Gennaio 2022

Froneri Italy S.r.l. - Via Asi Consortile 7, n.16 – 03013 Ferentino (FR)  
Stabilimento di Caivano (Napoli) – Zona industriale Asi – Località Pascarola