



Le buone specialità di Romagna

SPECIFICHE TECNICHE
PRODOTTO: PANDORO G. 1000
COD. PRODOTTO: 026
Aggiornata il 27 gennaio 2015



Descrizione tecnica:

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

Descrizione commerciale:

prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

Ingredienti:

farina di **frumento**, burro (**latte**), **uova** fresche, zucchero, **latte**, lievito naturale (farina di **frumento**), emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, sciroppo di glucosio, aromi, burro di cacao, sale. Può contenere tracce di **soia e frutta a guscio**. Ingredienti bustina di zucchero a velo: zucchero, amido di **frumento**, aromi. **Puo' contenere tracce di frutta a guscio e soia.**

Lista allergeni:

Glutine, Latte, Uova, soia, frutta secca a guscio

Prodotto in un laboratorio dove vengono utilizzate glutine, uova, soia, sesamo, frutta secca, latte.

Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche

Valori nutrizionali medi per 100 g. di prodotto:
valore energetico 406 kcal/ 1698 kj

grassi 19,70 g
di cui ac. Grassi saturi 12,5 g
carboidrati 48,40 g
di cui zuccheri 26,10 gg
proteine 7,70 g
fibra alimentare 2,0 g
sale 0,45 g

Imballaggio:

il prodotto e' contenuto in sacchetti di polipropilene per uso alimentare, con etichetta.

Conservazione:

ambiente fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

Schelf-life:

210 giorni