

SCHEDA TECNICA E VALORI NUTRIZIONALI

CORNETTI INTEGRALI VUOTI 50PZ

Ingredienti:

Farina di frumento integrale , margarina vegetale, zucchero, acqua, lievito, uova, glutine di frumento, sale, emulsionante: E472e, farina di frumento, maltato, agenti di trattamento delle farine: E300/E920.

Modalità di utilizzo:

Forno ventilato (consigliato): scongelare il prodotto due ore prima della consumazione. Riporre nel forno preriscaldato a 175/185°C per 15/18 minuti.

ALLERGENI (D.Lgs 1169/2011): il prodotto contiene glutine, uova.

PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO DOVE SI UTILIZZANO: cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, sesamo, molluschi.

TEMPI DI CONSERVAZIONE:

(-18°C): Vedi data riportata in etichetta;

(-12°C): 1 mese;

(-6°C): 1 settimana;

Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni;

Termine minimo di conservazione: 12 mesi in cartone integro tenuto a - 18°

CARATTERISTICHE CHIMICHE E VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto:

Calorie 489kcal -Energie 2040kJ -Proteine 8,8g -Carboidrati 42 g di cui zuccheri 7,8g -Grassi 31g di cui saturi 16g -Sodio 1,2g.