








<b>Codice</b> Code	<b>PERPIAS030</b>	<b>EAN code</b> code	 8 017916 850300	<b>Nome prodotto</b> Product name	<b>PERLA™ CREMA AL PISTACCHIO E SCORZA D'ARANCIA</b> <b>PERLA™ WITH PISTACHIO CREAM AND ORANGE PEEL</b>
-----------------------	-------------------	-------------------------	--	--------------------------------------	--

<b>Denominazione legale</b> Legal name	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	<b>Descrizione prodotto</b> Product description	<p>Dorata e croccante pasta sfoglia al burro, a forma di "conchiglia di S. Giacomo", ripiena di crema al pistacchio e scorza di arancia, decorata con uno speciale zucchero e verdi zucherini. Pronto per la cottura</p> <p>Golden and crispy butter puff pastry, shaped like a shell, filled with pistachio cream and orange peel, decorated with a special sugar and green sugary drops. Ready to bake</p>
---	---	--	--

<b>Marchio</b> Brand				
		<b>RAW</b>		<b>BAKED</b>

<b>Produttore</b> Producer	<b>G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™</b> Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166
-------------------------------	--

<b>Dati Prodotto</b> Product Data	<b>Valori Nutrizionali Medi (100g di prodotto crudo)</b> Nutrition facts average value (100g raw product)	<b>Pallettizzazione</b> Palletizing
<b>peso prodotto (g)</b> product weight (g)	<b>energia</b> 1463 kJ energy value 350 kcal	<b>dimensioni (cm)</b> size (cm)
<b>peso prodotto dopo cottura (g)</b> product weight after bake (g)	<b>grassi (g)</b> 21 fat (g)	<b>materiale</b> legno material wood
<b>pz/kg per confezione</b> 30 (1 sacchetto) pcs / kg pack 30 (1 bag)	<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b> 11 of which saturated fatty acids (g)	<b>n° scatole per strato</b> 12 n° boxes per layer
<b>dimensioni prodotto crudo</b> 10,5x9x2,5 cm size of the raw product (LxPxH)	<b>carboidrati (g)</b> 36 carbohydrates (g)	<b>n° strati per Pallet</b> 14 n° of layers per pallet
<b>dimensioni prodotto cotto</b> 9,5x10x5 cm baked product size (LxPxH)	<b>di cui zuccheri (g)</b> 13 of which sugars (g)	<b>n° scatole per Pallet</b> 168 n° boxes per pallet
<b>Modalità di utilizzo</b> How to use	<b>fibre (g)</b> 0,90 dietary fiber (g)	<b>altezza totale pallet (cm)</b> 200 total pallet height
<b>temperatura cottura (°C)</b> 190°C baking temperature	<b>proteine (g)</b> 3,9 proteins (g)	<b>Confezionamento - Contenitore Interno</b> Inner container
<b>tempo di cottura (min)</b> 22 / 26 min baking time	<b>sale (g)</b> 0,61 salt (g)	<b>materiale</b> HDPE 02 (plastica) material HDPE
<b>Conservazione</b> Conservation	<b>Valori riferiti al prodotto cotto</b> Ciascuna porzione (72g) contiene: ENERGIA 1199 kJ / 287 kcal (14%) GRASSI 17 g (24%) GRASSI SATURI 9,4 g (47%) ZUCCHERI 11 g (12%) SALE 0,5 g (8%) delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 1670 kJ / 400 kcal	<b>Confezionamento - Scatola</b> Box
<b>T.M.C. (mesi dalla data di produzione)</b> 24 BB (months from date of manufacture)		<b>materiale</b> cartone (PAP20) material corrugated cardboard
<b>temperature</b> -20°C temperature		<b>dimensione</b> 39x19x13,2 cm (LxPxH) cardboard size

<b>Ingredienti e rischio allergeni</b>	<p>Farina di FRUMENTO, farcitura con PISTACCHIO e scorza d'arancia (26%) [acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato, pasta di PISTACCHIO (4,6%), olio di girasole, scorza d'arancio (3,2%), LATTE scremato in polvere, stabilizzanti: E460, E466; sale, succo concentrato di arancio, aromi, conservante: E202, coloranti: E160a, E131, olio essenziale di arancio, correttore di acidità: E330], mélange [grassi vegetali (palma, cocco), acqua, BURRO, emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330, aromi naturali], acqua, decorazione (zucchero, sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, grasso vegetale (palma), amido di patata, farina di riso, amido di mais, aroma, coloranti: E163, E100ii, emulsionante: E414, maltodestrine, acqua, miele in polvere), sale. Può contenere UOVA, SOIA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, SENAPE, semi di SESAMO</p>
<b>Ingredients and allergens risk</b>	<p>WHEAT flour, filling with PISTACHIO and orange peel (26%) [water, sugar, glucose syrup, modified starch, PISTACHIO paste (4.6%), sunflower oil, orange peel (3.2%), skimmed MILK powder, stabilizers: E460, E466; salt, concentrated orange juice, flavorings, preservative: E202, colors: E160a, E131, essential orange oil, acidity regulator: E330], mélange [vegetable fats (palm, coconut), water, BUTTER, emulsifier: E471, salt, acidity regulator: E330, natural flavors], water, decoration (sugar, glucose syrup, WHEAT starch, vegetable fat (palm), potato starch, rice flour, corn starch, flavoring, colors: E163, E100ii, emulsifier: E414, maltodextrin, water, honey powder], salt. May contain EGGS, SOY, OTHER NUTS, PEANUTS, MUSTARD, SESAME seeds</p>



		<b>Quality Manager</b> Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com	
---	---	--	---

<b>phone number:</b> +39 035 4289 610	<b>fax number:</b> +39 035 511 112	<b>update</b> EP 03/04/2023	<b>info@italianpastryexcellence.com</b> <a href="http://www.italianpastryexcellence.com">www.italianpastryexcellence.com</a>
--	---------------------------------------	--------------------------------	---