



SCHEDA TECNICA CORNETTO ALL'ITALIANA NOCCIOLA SENZA GLUTINE

Codice prodotto: 3200 Marchio: SGLab

Descrizione: pasta dolce tipo cornetto farcito con crema di nocciola, prodotto con preparato senza glutine, cotto e abbattuto, confezionato in sacchetto microndabile monoporzionato da 120 grammi.

Confezione: scatola da 16 pezzi

Suggerimenti per la preparazione e modalità d'uso: inserire il prodotto nel microonde a 360 W per 1 minuto circa.

Ingredienti: preparato senza glutine (amidi (mais, tapioca, riso), fruttosio, fibre: guar, E464; pasta acida di mais, agenti lievitanti: E450i, E500ii; emulsionante: lecitina di SOIA, sale,(grassi vegetali(palma) e oli (colza,avena), acqua,aromi(non contiene grassi idrogenati)), UOVA, acqua, miele, lievito di birra, farcitura alla nocciola (zucchero, olio di semi di girasole, NOCCIOLE, maltodestrina, burro di cacao, fibra vegetale, emulsionanti: lecitina di SOIA(E322); sale, antiossidanti:estratto di tocoferolo(E306). Può contenere ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO)).

Allergeni: prodotto in laboratorio dove si utilizzano **pistacchi, nocciola, uova, latte e derivati, sesamo.**

Modalità di conservazione: conservare il prodotto alla temperatura di -18°C/-20°C.

Shelf life: 240 giorni (se conservato correttamente a -18°C)

Trasporto: -18°C.

Unità di vendita: box da 16 pezzi

Prodotto soggetto a calo di peso naturale.

Prodotto e confezionato da:
Natural Bakery srl - Sede: Via Martuzzi n. 4/A 47122 Forlì
Tel. 0543 092812

info@naturalbakery.it
commerciale@naturalbakery.it