

CODE L'ARTICLE : BL4062



Tronchetto noci

Le produit est fabriqué en forme de gâteau et se compose de couches de gorgonzola et mascarpone. Tout est enrichi à l'intérieur et sur la surface externe avec des noix. La structure de la pâte est crémeuse. Goût doux.



INGRÉDIENTS : mascarpone 55% (crème pasteurisée, correcteur d'acidité : acide citrique), gorgonzola dop sans croûte 35% (lait, sel, présure), noix 10%

CROÛTE COMESTIBLE

Maturation : absent

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait, fruit à coque (Directive UE N° 1169/2011)

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 4° C

ORIGINE DU LAIT : Italie **SANS OGM**

Energie 1709 KJ/414 Kcal

Graisses 40 g dont acides gras saturés 24 g

Glucides 1.4 g dont sucres 0.80 g

Protéines 12 g

Sel 0.8 g

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
1 kg	4	6	6	355X355XH120	30 jours

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

Spécifications techniques



Dimensions

Moule : parallélépipède

Longueur : 15 cm

Largeur : 11 cm

Hauteur : 9 cm

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

Caractéristiques

Structure de la pâte : compacte en couches de mascarpone, gorgonzola et noix ; le goût est doux et captivant par l'ajout de noix et de gorgonzola.

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 48 %

Matière sèche : 52 %

Matières grasses / l'extrait sec : 69 %