



**CIAMBELLA NATURAL CON
TOPPING**
Código de producto : 02012008



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología** : PAE (Descongelar y servir)

Criterios físicos	Producto de repostería, frito, ultracongelado. Listo para el consumo: descongelar y servir.
Peso (g) como vendido 95,00 (+/-)	

GTIN/EAN producto :	03291810755779	GTIN/EAN Caja :	3291810755779
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	9	Piezas / caja	28 (28 x 1)
Capas / palet	7	Medidas de la caja en mm L x a x a	393x256x257
Cajas / palet	63	Peso neto de la caja (kg)	2.660
Unidades / palet	1764	Peso bruto de la caja (kg)	2.940
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	208.22		
Altura total (cm)	194.9		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

- Receta italiana: miga húmeda y suave
- Masa con mantequilla
- Topping azúcar granulado

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, agua, aceite de palma refinado, azúcar, mixto de **huevo** pasteurizado, levadura, **mantequilla**, sal, emulgentes: E471-E472e, gasificantes: E450-E500; dextrosa (de **trigo**), **gluten de trigo**, antiaglomerante: E170, aceite de girasol, agente de tratamiento de la harina: E300, enzimas.

Decoración: azúcar granulado 6%.

Puede contener **soja** y **frutos de cáscara**.

Valores nutricionales medio en 100g: Valor energético 1567kJ/375kcal - Grasas 18.9g, de las cuales saturadas 9.8g - Hidratos de carbono 43.1g, de los cuales azúcares 14.0g - Fibra alimentaria 2.0g - Proteínas 7.0g - Sal 0.009g.

ESPECIFICIDADES

- | | |
|------------------------|---|
| ✓ Producto vegetariano | ✓ Sin colorantes ni aromas artificiales * |
| ✓ Sin cerdo | ✓ Sin materias grasas hidrogenadas |
| ✓ Sin alcohol | ✓ No etiquetado OGM |
| | ✓ Sin ionización |

*Para el pan, conforme a la legislación



Conservación



Descongelación

PREPARACIÓN :

Descongelar el producto a temperatura ambiente (20 - 25 °C)

CONSERVACIÓN :

Una vez descongelado puede conservarse hasta 24 horas a temperatura ambiente (20-25°C) .
No volver a congelar una vez descongelado.