



**COCOLA SIN GLUTEN**  
**Código: 02028001**



Sugerencia de presentación

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Pastelería

**Tecnología :** Cocido

<p><b>Criterios físicos</b></p> <p>Peso (g) como vendido 70,00 (+/- 4)</p> <p>Altura (cm) 3,20 (+/- 0.5)</p> <p>Diámetro (cm) 7,50 (+/- 0.6)</p>	<p>Producto de repostería con coco y cacao, sin gluten, ultracongelado.          Descongelar y servir.</p>
--	--

<b>GTIN/EAN producto :</b>	03291810764023	<b>GTIN/EAN Caja :</b>	3291811224649
<b>Paletización</b>	30-Pal. 80x120	<b>Acondicionamiento</b>	00-Standard
Cajas / capa	10	Piezas / caja	48 (48 x 1)
Capas / palet	9	Medidas de la caja en mm L x a x a	341x251x182
Cajas / palet	90	Peso neto de la caja (kg)	3.360
Unidades / palet	4320	Peso bruto de la caja (kg)	3.860
Peso neto palet (kg)	23	<b>Caducidad mínima</b>	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	370.4		
Altura total (cm)	178.8		
Medidas palet	80 x 120		

**VENTAJAS PRODUCTO**

- Elaborado con ingredientes naturalmente libres de gluten ( harina de arroz)
- Con nuez de coco (28% en la receta)
- Envase individual con pegatina "Gluten Free"

**INGREDIENTES (COMO SE VENDE)**

Azúcar, coco 28%, jarabe de glucosa, albúmina, dextrosa, aceites y grasas vegetales no hidrogenadas de palma, palmiste y coco, cacao en polvo desgrasado 1%, harina de arroz, estabilizador:E492, emulgente: E322 (**soja**).  
 Puede contener **leche** o **almendras**.

Declaración nutricional por 100g de producto consumido: Energía 1961 kJ/469 kcal – Grasas 22.5g; de las cuales ácidos grasos saturados 20.7g – Hidratos de carbono 60.5g; de los cuales azúcares 55.6g - Fibra 4.9g - Proteínas 3.6g - Sal 0.07g.

### 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  
Temperatura ambiente 2h

### **PREPARACIÓN :**

Descongelar el producto en su envase original por 2 horas a temperatura ambiente (20-25°C).

El producto descongelado se puede conservar hasta 3 meses en su envase original cerrado.

Dentro de la caja hay unas pegatinas o sticker color blanco.

El día que se descongela el producto se debe pegar en el envase individual la pegatina o sticker con la caducidad del producto una vez descongelado.

### **CONSERVACIÓN :**

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Una vez descongelado se puede conservar hasta 3 meses en su envase original cerrado.

Conservar a temperatura ambiente (20-25°C).

Mantener alejado de fuentes de calor y humedad.