



COCOLA SIN GLUTEN Código: 02028001



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pastelería

Tecnología : Cocido

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

GTIN/EAN producto :	03291810764023	GTIN/EAN Caja :	3291811224649
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	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	Caducidad mínima	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.