



**CHEESECAKE FRUTAS DEL BOSQUE
SIN GLUTEN INDIVIDUAL
Código: 02028005**



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pastelería

Tecnología : PAE (Descongelar y servir)

Criterios físicos	Producto de pastelería ultracongelado Sin gluten
Peso (g) como vendido	100,00 (+/-)
Peso (g) como consumido	100,00 (+/-)
Altura (cm)	3,50 (+/-)
Diámetro (cm)	7 (+/-)

GTIN/EAN producto :	03291810791081	GTIN/EAN Caja :	3291811251027
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	9 (9 x 1)
Capas / palet	28	Medidas de la caja en mm L x a x a	295x285x65
Cajas / palet	224	Peso neto de la caja (kg)	0.900
Unidades / palet	2016	Peso bruto de la caja (kg)	1.158
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	365 Día (s)
Peso bruto, palet incluido (kg)	282.392		
Altura total (cm)	197		
Medidas palet	80 x 120		

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Glaseado de frutas del bosque 29.2% (frutas del bosque 25% (moras, frambuesas, grosellas, arándanos), azúcar, jarabe de glucosa, agua, espesante: E440, acidificante: E330), crema pastelera (**leche** entera, azúcar, **nata**, yema de **huevo**, **huevos**, almidón de arroz, sal, **queso crema** 14% (**queso ricotta** 98% (**suero de leche**, **crema de leche**, sal, correctores de acidez: E330-E270), proteínas de **suero de leche**, fermentos lácticos, **nata**, azúcar, grasas y aceites no hidrogenados (palmiste, palma, colza, girasol, maíz y **soja**), clara de **huevo**, almidón de maíz, harina de arroz, **mantequilla**, harina de **avellanas**, **huevos**, gelificante: E441, pasta de **avellanas**, jarabe de glucosa, sal, fibras de guar, aroma de vainilla (alcohol).

No contiene gluten. Puede contener otros frutos de cascara.

Valores nutricionales por 100 g: Energía 1274kJ / 305kcal - Grasa 16.0g, de los cuales ácidos grasos saturados 7.2g - Carbohidratos 37.0g, de los cuales azúcares 22.0g - Proteínas 3.8g - Sal 0.24g

ESPECIFICIDADES

- ✓ Presencia de cerdo
- ✓ Presencia de alcohol
- ✓ Sin materias grasas hidrogenadas
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin ionización



Conservación



Descongelación

Entre 0 y +4°C 0.8h
Temperatura ambiente 0.5h

PREPARACIÓN :

Descongelar el producto en la nevera (0-4 ° C) durante 50 minutos o en el microondas seleccionando el programa de descongelación 45 segundos.

Atención, no utilizar ingredientes que contengan gluten. Servir muy frío.

CONSERVACIÓN :

Una vez descongelado el producto se puede conservar entre 0-4°C por máximo 3 días.

Se debe aplicar al envase individual la etiqueta presente dentro de la caja en idioma español , indicando en esta la fecha de caducidad del producto descongelado.

No volver a congelar un producto descongelado.