



TORTE GUALMINI SRL

CROSTATA ALL'AMARENA BRUSCA MODENA IGP GR.300

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, Confettura all'amarena brusca di Modena IGP 28%,(amarene,zucchero), Zucchero, Margarina (olio di semi di girasole, olio di palma, acqua, emulsionanti:mono e digliceridi degli acidi grassi(E471), sale, aromi), **Burro**, **Uova**, Agente lievitante:E500i, E450ii, amido di mais), Aromi.

PROVENIENZA MATERIE PRIME: Zucchero Italia Europa, Farina di grano Italia, Uova Italia, Confettura all'amarena Italia , Olio di semi di girasole Italia Europa, Burro Italia, Agente lievitante Italia.

DESCRIZIONE PRODOTTO: torta in sacchetto di polipropilene in scatola cartoncino color avana Linea Dolce Modena con stampa ghirlandina, etichetta sotto il cartoncino a norma di legge.

L'imballaggio primario non contiene Bisfenolo A.

Crostata tipica modenese con base di pastafrolla e marmellata di Amarene brusche di Modena IGP. Ottima da mangiare a colazione o a merenda con il thè.

CODICE EAN: 8014063111209

DURATA PRODOTTO: 6 mesi

PESO NETTO: 300 grammi

IVA: 10%

CONSERVAZIONE: Mantenere in luogo fresco e asciutto, non esporre ai raggi diretti del sole.

CROSS CONTAMINATION: soia, latte, frutta a guscio, arachidi.

LOTTO: lettera dell'anno + numero del giorno secondo il calendario Giuliano + lettere per la tracciabilita' degli involucri primari.

TABELLA NUTRIZIONALE PER 100 G. DI PRODOTTO: Energia kcal 478- Kj 1999, grassi totali g 14,41 di cui saturi g 4,2, carboidrati g 79,8 di cui zuccheri g 34, proteine g 7,3, sale g 0,73

OGM: si dichiara che le materie prime utilizzate non sono geneticamente modificate.

DIMENSIONE IMBALLI:

misura pezzo singolo diametro 18

pezzi per imballo 6

imballi per strato 10

strati su bancale 10

pezzi per bancale 600

PRODUZIONE: Prodotto da Torte Gualmini srl nello stabilimento di Via Provinciale per Lama 58/1 Montefiorino MO

ULTIMA REVISIONE SCHEDA: 08 Gennaio 2021