



Data 07/10/2015
Oggetto: SCHEDA TECNICA

TORTA SBRISOLONA

Cod. EAN : 8032621280303

Torta Sbrisolona classica

Ingredienti: zucchero semolato, BURRO (contiene LATTE), FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", farina gialla di mais, MANDORLE, vino bianco (contiene SOLFITI), succo di limone, sale, aromi. PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, SOIA, SEMI DI SESAMO, FRUTTA A GUSCIO.

Lista allergeni ingredienti	PRESENZA	ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano,segale,orzo,avena,farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
UOVA e prodotti a base di uova		X
PESCE e prodotti a base di pesce		X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X
SOIA e prodotti a base di soia		X
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	
FRUTTA A GUSCIO (mandorle,noccioline,noci comuni, noci di acagiu, noci pecan,noci del Brasile,noci del Queensland e prodotti derivati.	X	
SEDANO e prodotti a base di sedano		X
SENAPE e prodotti a base di senape		X
SEMI SI SESAMO e prodotti a base di sesamo		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	X	
LUPINI e prodotti a base di lupini		X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X

Lista allergeni da contaminazioni crociate	PRESENZA	ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano,segale,orzo,avena,farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
UOVA e prodotti a base di uova	X	
PESCE e prodotti a base di pesce		X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X
SOIA e prodotti a base di soia	X	
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
FRUTTA A GUSCIO (mandorle,noccioline,noci comuni, noci di acagiu, noci pecan,noci del Brasile,noci del Queensland e prodotti derivati.	X	
SEDANO e prodotti a base di sedano		X
SENAPE e prodotti a base di senape		X
SEMI SI SESAMO e prodotti a base di sesamo	X	
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2		X
LUPINI e prodotti a base di lupini		X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X



Data 07/10/2015
Oggetto: **SCHEDA TECNICA**

MODALITA' DI CONSERVAZIONE e TMC Conservare in luogo fresco e asciutto. Nove mesi dalla data di produzione

PROCESSO PRODUTTIVO Vengono tritate finemente le mandorle tenendone da parte una manciata intere con pelle per la guarnizione finale. Si impastano tutti gli ingredienti in una planetaria, e si dispone a pioggia il composto negli stampi sbriciolandolo con [e mani. Si guarnisce il tutto con le mandorle rimaste e si inforna per circa 1 ora a 180°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g

Energia	2043 kj/488 Kcal
Grassi	26 g
di cui acidi saturi	12 g
carboidrati	55 g
di cui zuccheri	25,50 g
Fibre	4,3 g
Proteine	7,6 g
Sale	0,3 g