

Rollo Pasta Brisa con Mantequilla Pura 230gr



Composición y conservación:

Ingredientes básicos

Harina de Trigo, mantequilla concentrada 18% , agua, gluten de trigo, vinagre, sal

Información nutricional - valor medio por 100 gr

Valor energético	379 Kcal/1587 KJ
Proteínas	5.6 gr
Hidratos de carbono	45.9 gr
De los cuales azúcares	2.2 gr
Grasas	19.2 gr
De las cuales saturadas	12.4 gr
Sal	0.8 gr

Modo de conservación

Congelado

Requerimientos de conservación

Manteniendo a temperatura -18 °C

Caducidad

15 meses después de su fabricación

Vida mínima de entrega

6 meses

N.R.S. (Número de Registro Sanitario)

FR 49060001 CE

Características producto acabado:

Tipo de envase

Paquete de Plástico

Medidas del envase

L: 350 mm | A: 45 mm | H: 50 mm

Peso del envase

230 gr

Otros formatos de envase

- | - | -

Tipo de caja

Caja de cartón con 8 rollos

Medidas de caja

L: 380 mm | A: 238 mm | H: 75 mm

Palet

22 cajas por capa y 220 cajas por palet

Unidades por palet

1760 Rollos por palet

Identificaciones del Producto:

<i>Referencia Producto</i>	<i>Referencia Familia</i>
113001	-
<i>Código EAN (unidad)</i>	<i>Código EAN (caja)</i>
3661987002240	03661987004015

Información adicional del Producto:

Características Microbiológicas:

Disponemos del ultimo análisis del producto. Si lo requiere se la podemos enviar.

No contiene Organismos Genéticamente Modificados

Componentes alérgicos:

Como **alérgenos mayores** tener en cuenta que contiene **Gluten de trigo, Leche y sus derivados** a parte de poder contener trazas de **pescado, crustáceos, moluscos, soja, apio, huevo, frutos de cascara, granos de sésamo y mostaza** (ya que se fabrica en un taller que utiliza dichos alérgenos).

Consejos del Fabricante :

- Retire la masa del embalaje.
- Deje que se descongele a temperatura ambiente durante 1 hora.
- Estirar la masa en molde con papel encerado y pinchar la base con un tenedor.
- Rellenar con los ingredientes deseados y cocine según la receta que haya elegido usted.

Atención !!

NUNCA VOLVER A CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

Utilidades del Producto:

La principal utilidad que se le puede dar a este producto es para la fabricación de productos de Bollería y Pastelería.

Datos empresa:

CODINA ALIMENTS S.L.
C/ Industria 45
Polígono Industrial Sur
08754 El Papiol (Barcelona)
Telf. 93 673 25 34 - Fax. 93 673 25 24
Web - www.codina-aliments.com
e-mail: info@codina-aliments.com
N.R.S.E.A.A 40.05739/B