



Codice Code	101302B	EAN code 8 017916 101327	Nome prodotto Product name	VOLO CREMA CATALANA VOLO CATALAN CREAM
-----------------------	----------------	------------------------------------	--------------------------------------	---

Denominazione legale Legal name	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	Descrizione prodotto Product description	Dorata e croccante pasta sfoglia, dalla forma caratteristica simile ad un'ala ricoperta da uno zucchero speciale, che rende la superficie croccante dopo la cottura, ripiena crema catalana. Pronto per la cottura Crispy golden pastry, the characteristic shape similar to a wing covered with a special sugar, which makes a crunchy after cooking, stuffed Catalan cream. Ready to bake
---	---	--	--

Marchio Brand	
	RAW BAKED

Produttore Producer	G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™ Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166
-------------------------------	--

Dati Prodotto Product Data	Valori Nutrizionali (100g di prodotto crudo) Nutrition facts (100g raw product)	Pallettizzazione Palletizing
peso prodotto (g) product weight (g)	energia 1437 kJ energy value 343 kcal	dimensioni (cm) size (cm)
90	grassi (g) fat (g)	80 X 120
peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g)	20	materiale material
77	di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids (g)	legno wood
pz/kg per confezione 24 (4 flowpack da 6 pz. cd.) pcs / kg pack 24 (4 bags containing 6 servings)	12	n° scatole per strato n° boxes per layer
dimensioni prodotto crudo size of the raw product	carboidrati (g) carbohydrates (g)	12
16x8x2 cm (LxPxH)	36	n° strati per Pallet n° of layers per pallet
dimensioni prodotto cotto baked product size	di cui zuccheri (g) of which sugars (g)	15
15,5x7,5x4 cm (LxPxH)	11	n° scatole per Pallet n° boxes per pallet
Modalità di utilizzo How to use	fibre (g) dietary fiber (g)	180
temperatura cottura (°C) baking temperature	0,90	altezza totale pallet (cm) total pallet height
190°C	proteine (g) proteins (g)	195
tempo di cottura (min) baking time	4,5	Confezionamento - Contenitore Interno Inner container
22/26 min	sale (g) salt (g)	materiale material
	0,56	plastica (P05) polypropylene

Conservazione Conservation	Valori riferiti al prodotto cotto Ciascuna porzione (77g) contiene:	Confezionamento - Scatola Box
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) BB (months from date of manufacture)	ENERGIA 1284 kJ 308 kcal	materiale material
24	GRASSI 18 g	cartone (PAP20) corrugated cardboard
temperatura temperature	GRASSI SATURI 11 g	dimensione cardboard size
-20°	ZUCCHERI 10 g	39x19x12 cm (LxPxH)
	SALE 0,5 g	
	15% 26% 55% 11% 8%	
	delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 1661 kJ / 398 kcal	

Ingredienti e rischio allergeni grassi e oli vegetali (palma, girasole, cotone), conservante: E202, aromi], farina di FRUMENTO, margarina [grassi e oli vegetali (palma, girasole, cocco), acqua, sale, emulsionante: E471, correttori di acidità: E330, E331, aromi naturali], acqua, decorazione (zucchero di canna, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, amido di FRUMENTO, colorante: caramello, emulsionante: E414, maltodestrine, miele in polvere), BURRO, sale, farina di FRUMENTO maltata, enzimi. Può contenere SOIA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, semi di SESAMO.
--

Ingredients and allergens risk Catalan cream (29%) [water, pasteurized full-fat MILK, sugar, glucose syrup, EGG yolk, modified corn starch, BUTTER, vegetable fat and oils (palm, sunflower, cotton), preservative: E202, flavors], WHEAT flour, margarine [vegetable fats and oils (palm, sunflower, coconut), water, salt, emulsifier: E471, acidity regulators: E330, E331, natural flavors], water, topping (brown sugar, sugar, glucose syrup, water, WHEAT starch, caramel as coloring agent, emulsifier agent: E414, maltodextrins, powdered honey), BUTTER, salt, WHEAT malted flour, enzymes. May contains SOY, PEANUTS, NUTS, MUSTARD, SESAME seeds.
--

--

	Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com		phone number: +39 035 4289 610	fax number: +39 035 511 112	update 29/09/2022 EP	info@italianpastryexcellence.com www.italianpastryexcellence.com
--	--	--	--	---------------------------------------	--------------------------------	---