



**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Surtido de 4 recetas de pastelitos elaborados a partir de chocolate, compuesto por: Financier crujiente chocolate-caramelo. Lingote praliné Gianduja. Lingote tres chocolates. Chocolate estilo café vienés.

**INGREDIENTES:**

\* **Financier crujiente chocolate-caramelo:** CLARA DE HUEVO, tableta de chocolate negro [60% cacao] 13,2% (pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar, emulgente: LECITINA DE SOJA, aroma natural de vainilla), azúcar glas, chocolate con LECHE cobertura 9,5% (azúcar, LECHE ENTERA EN POLVO, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: LECITINA DE SOJA, aroma natural de vainilla), LECHE SEMIDESNATADA, chocolate negro de cobertura [59% cacao] 7,1% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: LECITINA DE SOJA), NATA (NATA DE LECHE, estabilizador: carragenanos), MANTEQUILLA (LECHE), HARINA DE TRIGO (GLUTEN), YEMA DE HUEVO, ALMENDRAS EN POLVO, aceite de girasol, cacao en polvo, caramelo líquido aromático (azúcar, agua, azúcar invertido), azúcar invertido, gelatina de ternera, aroma natural de caramelo, sal, levadura química [levadura en polvo: difosfatos-carbonatos de sodio, ALMIDÓN DE TRIGO (GLUTEN)].

\* **Lingote praliné Gianduja:** LECHE SEMIDESNATADA, chocolate negro de cobertura [59% cacao] 14,8% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: LECITINA DE SOJA), CLARA DE HUEVO, chocolate con LECHE de cobertura 9,8% (azúcar, LECHE ENTERA EN POLVO, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: LECITINA DE SOJA, aroma natural de vainilla), chocolate Gianduja con LECHE y AVELLANAS 7,3% (azúcar, AVELLANAS, manteca de cacao, LECHE ENTERA EN POLVO, pasta de cacao, emulgente: LECITINA DE SOJA), NATA (NATA DE LECHE, estabilizador: carragenanos), azúcar, YEMA DE HUEVO, ALMENDRAS EN POLVO, AVELLANAS EN POLVO, trocitos de barquillo [HARINA DE TRIGO (GLUTEN), MANTEQUILLA (LECHE), praliné 0,7% [FRUTOS DE CÁSCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS), azúcar], ALMENDRAS, AVELLANAS, gelatina de ternera, PASTA DE AVELLANA 0,4%, PISTACHO 0,3%, levadura química [levadura en polvo: difosfatos-carbonatos de sodio, ALMIDÓN DE TRIGO (GLUTEN)], sal.

\* **Lingote 3 chocolates:** Chocolate negro de cobertura [59% cacao], 24% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: LECITINA DE SOJA), bizcocho Gioconda de cacao 21,7% (HUEVO ENTERO, azúcar, HARINA DE TRIGO (GLUTEN), cacao en polvo, agua, azúcar invertido, HARINA DE MALTA DE CEBADA TOSTADA (GLUTEN), harina de guisantes, levadura en polvo: difosfato-carbonato de sodio [contiene ALMIDÓN DE TRIGO (GLUTEN)], emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos, fécula de patata, PROTEÍNAS DE LECHE), chocolate con LECHE de cobertura 15,2% (azúcar, LECHE ENTERA EN POLVO, pasta de cacao, emulgente: LECITINA DE SOJA, aroma natural de vainilla), chocolate blanco 12,3% (azúcar, manteca de cacao, LECHE ENTERA EN POLVO, emulgente: LECITINA DE SOJA, aroma natural de vainilla), NATA (NATA DE LECHE, estabilizador: carragenanos), LECHE SEMIDESNATADA, aceite de girasol, YEMA DE HUEVO, trocitos de barquillo [HARINA DE TRIGO (GLUTEN), azúcar, MANTEQUILLA CONCENTRADA (LECHE), LECHE EN POLVO DESNATADA, MALTA DE CEBADA (GLUTEN), sal], azúcar invertido.

\* **Chocolate estilo café vienés:** NATA (NATA DE LECHE, estabilizador: carragenanos), LECHE SEMIDESNATADA, MANTEQUILLA (LECHE), HARINA DE TRIGO (GLUTEN), ALMENDRAS EN POLVO, chocolate negro de cobertura [59% de cacao] 6% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: LECITINA DE SOJA, azúcar, chocolate blanco 4,6% (azúcar, manteca de cacao, LECHE ENTERA EN POLVO, emulgente: LECITINA DE SOJA, aroma natural de vainilla), azúcar moreno, YEMA DE HUEVO, cacao en polvo, chocolate con LECHE de cobertura 3% (azúcar, LECHE ENTERA EN POLVO, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: LECITINA DE SOJA, aroma natural de vainilla), gelatina de ternera, café 0,4%, almidón de patata modificado, sal.

**INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:**

	SI	NO	TRAZAS
Cereales con gluten y productos derivados	x		
Crustáceos y productos derivados			x
Huevos y productos derivados	x		
Pescado y productos derivados			x
Cacahuets y productos derivados			x
Soja y productos derivados	x		
Leche y productos derivados	x		
Frutos de cáscara y productos derivados	x		
Apio y productos derivados			x
Mostaza y productos derivados			x
Semillas de sésamo y productos derivados			x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos			x
Altramuces y productos derivados			x
Moluscos y productos derivados			x

**INFORMACIÓN GENERAL:**

¿O.M.G?	No.
---------	-----

**MODO DE EMPLEO:**

Descongelar y emplear.

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:**

Vida útil del producto: 547 días desde la fecha de fabricación.

Temperatura almacenamiento: -18°C



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100gr:

Valor energético	440kcal / 1830kj
Grasas	29,3g
De las cuales ácidos grasos saturados	15,0g
Hidratos de carbono	35,0g
De los cuales azúcares	29,9g
Fibra alimentaria	3,4g
Proteínas	7,4g
Sal	0,19g

### INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

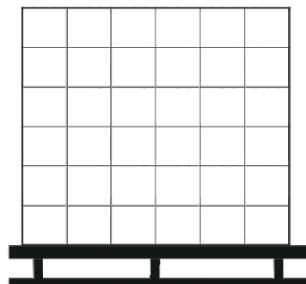
Flora aeróbica mesofílica	< 1000 ufc / g
E.Coli	< 10 ufc / g
Bacillus cereus	< 100 ufc / g
Listeria monocitógenas	Ausencia / 25g
Salmonella	Ausencia / 25g
Staph. Aureus coagulasa +	100 ufc / g
Anaeróbicos sulfito- reductores	< 10 ufc / g
	---

### INFORMACIÓN EMBALAJE PRIMARIO:

Unidades caja	48 Unidades
Peso neto unidad	14gr
Medidas unidad: largo / alto / ancho	---
Código de barras / EAN	---

### INFORMACIÓN EMBALAJE SECUNDARIO

Peso neto caja	0,68kg
Peso bruto caja	0,970kg
Medidas caja: largo / alto / ancho	390x296x50mm
Código de barras / EAN	3700478516450



### PALETIZACIÓN :

Tipo palet	Europeo
Cajas palet	280 cajas
Filas por palet	35
Cajas por filas	8
Medidas: Largo / alto / ancho	120x80x175m
Peso neto palet	190,4kg
Peso bruto palet	271,6kg
Código de barras / EAN	---

### AVISO LEGAL:

\* Según nuestro leal entender y saber, la información es correcta en el momento de la expedición de este documento.

\* Todos los valores informados en este documento son valores medios, basados en datos calculados.

\* Las fotos son indicativas y puede haber pequeñas diferencias en el producto real.

\* Las instrucciones de uso se tienen que considerar como recomendaciones generales. Foster Food España S.A no se puede hacer responsable del proceso de cocción empleado por el cliente, ya que no lo controla.