



**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Vasito de chocolate. Vasito de limón merengado. Vasito de tiramisú. Vasito de vainilla y frambuesa.

**INGREDIENTES:**

NATA (NATA DE LECHE, estabilizante: carragenina), azúcar, agua, chocolate negro de cobertura [58% de cacao] 6,1% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: LECITINA DE SOJA), YEMA DE HUEVO, LECHE SEMIDESNATADA, puré de frambuesa 4,7% (frambuesa, azúcar), HUEVOS ENTEROS, zumo limón concentrado 2,6%, CLARA DE HUEVO, MASCARPONE 2,5% (CREMA DE LECHE, regulador de acidez: ácido cítrico), MANTEQUILLA (LECHE), BIZCOCHO [HARINA DE TRIGO (GLUTEN), azúcar, HUEVOS ENTEROS, agua, ALMIDÓN DE TRIGO (GLUTEN), CLARA DE HUEVO EN POLVO, polvo de hornear: carbonato de amonio], HARINA DE TRIGO (GLUTEN), preparación para mousse [agua, aceite vegetal (palma, almendra de palma), azúcar, glucosa, leche desnatada en polvo, estabilizante: sorbitol - goma celulosa, emulgentes: ésteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos - LECITINA DE SOJA - mono y diglicéridos de ácidos grasos, PROTEÍNAS DE LECHE, sal, acidificante: fosfato de potasio - citrato sódico, aroma), bizcocho cacao {HARINA DE TRIGO (GLUTEN), azúcar, HUEVOS ENTEROS, agua, ALMIDÓN DE TRIGO (GLUTEN), cacao en polvo, CLARA DE HUEVO EN POLVO, polvo de hornear: difosfato - carbonato de sodio - carbonato de amonio [contiene ALMIDÓN DE TRIGO (GLUTEN)], HARINA DE MALTA DE CEBADA TOSTADA (GLUTEN)}, frambuesa 1,5%, polvo de cacao, POLVO DE ALMENDRA, cáscara de limón, agua, azúcar, acidificante: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), preparación gelificante (GELATINA DE PESCADO, maltodextrina de patata), extracto de café 0,5% (café, azúcar, agua), azúcar moreno, virutas de chocolate blanco 0,4% [azúcar en polvo, manteca de cacao, LECHE ENTERA, SUERO DE LECHE EN POLVO, LACTOSA (LECHE), emulsionante: LECITINA DE SOJA, aroma natural de vainilla], PISTACHO, azúcar glas, aroma natural de vainilla 0,1%, fécula de patata, cáscara de limón amarillo 0,1%, almidón de patata modificado, gelificante: pectina (estabilizadores: difosfatos, fosfatos de calcio), acidificante: crema de tártaro, subproducto de vainilla.

**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		
Cacahuetes 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
Anhidrido sulfuroso y sulfitos			x
Altramuces y productos derivados			x
Moluscos y productos derivados			x

**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 GENERAL:**

¿O.M.G?	No.
---------	-----



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100gr:

Valor energético	259kcal / 1080kj
Grasas	15,9g
De las cuales ácidos grasos saturados	10,0g
Hidratos de carbono	23,4g
De los cuales azúcares	21,1g
Fibra alimentaria	2,4g
Proteínas	4,4g
Sal	0,09g

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

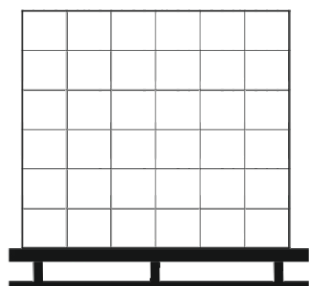
Flora aeróbica mesofílica	< 1000 ufc / g
E.Coli	< 10 ufc / g
Bacillus cereus	< 100 ufc / g
Listeria monocitógenas	Ausencia / 25g
Salmonella	Ausencia / 25g
Staph. Aureus coagulasa +	100 ufc / g
---	---
---	---

## INFORMACIÓN EMBALAJE PRIMARIO:

Unidades caja	36 Unidades
Peso neto unidad	30gr
Medidas unidad: largo / alto / ancho	---
Código de barras / EAN	---

## INFORMACIÓN EMBALAJE SECUNDARIO

Peso neto caja	1,08kg
Peso bruto caja	1,62kg
Medidas caja: largo / alto / ancho	390x296x62mm
Código de barras / EAN	3700478512056



## PALETIZACIÓN :

Tipo palet	Europeo
Cajas palet	192 cajas
Filas por palet	24
Cajas por filas	8
Medidas: Largo / alto / ancho	120x80x149m
Peso neto palet	207,36kg
Peso bruto palet	311,04kg
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.