

Tiramisú 1kg



Tarta tiramisú (de mascarpone y café con savoiardis). Formato tarta de 1kg.

EAN: '8032601911692

INGREDIENTES:

Crema de mascarpone (50%): agua; **mascarpone** (22%) (**leche**, **crema** fresca, regulador de la acidez: ácido cítrico); **leche** desnatada; **crema**, aceite de coco, azúcar; dextrosa; yema de **huevo**, **leche** desnatada en polvo, almidón modificado, polvo de **suero**, estabilizadores: acetato de calcio, difosfato disódico, fosfato disódico, carragenina emulsionantes: monoestearato de polioxietileno sorbitán, mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos ésteres acéticos; sal, jarabe de glucosa, aromas; colorantes alimentarios: betacaroteno, riboflavina, annatto.

Jarabe de café suave: agua, jarabe de azúcar invertido, jarabe de glucosa, café soluble (1,5% en el producto final), licor de café, sulfito-caramelo de amoníaco (**sulfitos** <10 mg / kg en el producto final), aromas naturales. Savoiardis (15%): harina de **trigo**, azúcar, **huevos**, agentes de fermentación: difosfato de disodio, sodio bicarbonato, bicarbonato de amonio, jarabe de glucosa, aromas naturales, sal. Cacao en polvo.

ALÉRGENOS:

Lactosa, gluten, huevo. Puede contener trazas de frutos secos, sulfitos y soja.

CONSEJOS DE USO:

Dejar descongelar durante 6-8 horas en frigorífico y consumir

CONSERVACIÓN:

Mantener a -18°C. Una vez descongelado, conservar un máximo de 3 días en frigorífico. Una vez descongelado no volver a congelar.

CADUCIDAD:

18 meses

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (en 100gr)

Valor energético: 234Kcal / 976Kj

Proteínas: 3,4gr

Hidratos de carbono: 21,9gr

de los cuales azúcares: 14,7gr

Grasas: 14,7gr

de las cuales, grasas saturadas: 9,8gr

Sal: 0,14,gr

Ingesta de referencia de un adulto medio (8400Kj/2000Kcal)

- INFORMACIÓN LOGÍSTICA

CAJA

Caja 1 unidad

Peso neto (g): 1000

Peso bruto (g):

Dimensiones caja (mm):

PALET

Cajas por fila:

Filas:

Cajas palet: 252

Dimensiones (mm): 800x1200x1720

- CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS

Aeróbios mesófilos: $<5 \times 10^5$ ufc/g

Enterobacterias: $<5 \times 10^3$ ufc/g

Coagulasa: <50 ufc/g

Listeria monocitógenas: ausencia en 25gr

Salmonella: ausencia en 25gr.

- CONTENIDO OMG

No contiene Organismos Genéticamente Modificados

INFORMACIÓN ADICIONAL:

REGISTRO SANITARIO: 40.063201/B

Etiquetado conforme al Reglamento UE N° 1169/2011 de 25 de octubre de 2011.

En vigor el 13 de diciembre de 2014.

Group 3 Delirium Gastronomic SL

Pol. Ind. Pla d'en Florit. C/Sis, 26. 08794. Les Cabanyes. (Barcelona)

www.tresdelirium.es - info@tresdelirium.es - 93 707 77 75