

PERROTTA GIGLIOLA  
C.DA BARUSO  
83048 MONTELLA (AV)  
TEL/FAX: 0827/601588  
info@castagneperrotta.it



**Perrotta**  
MONTELLA

COD. 5

REV. 10 del 10/2020

## SCHEDA TECNICA

### CREMA DI CASTAGNE AL CACAO 330g e (COD. EAN: 8019948029648)

<b>DENOMINAZIONE</b>	CREMA DI CASTAGNE AL CACAO
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Purea di castagne al cacao
<b>PESO PRODOTTO</b>	330g e
<b>INGREDIENTI</b>	Purea di castagne 44%, zucchero, <b>latte, burro</b> , cacao amaro in polvere (4,5%), uvetta, cannella, chiodi di garofano, liquore (0,05%), aromi.

**Descrizione:** Perrotta, selezionando con cura le migliori castagne ed ispirandosi alle ricette delle nostre nonne, ha realizzato questa deliziosa crema da utilizzare come ripieno nella preparazione di dolci.

<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	24 mesi dalla data di produzione
<b>CONSERVAZIONE ED INDICAZIONI D'USO</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto il prodotto, conservare in frigo e consumare entro tre giorni.

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	<b>PER 100g</b>
Energia	1296 kJ 310kcal
Grassi	6g
Di cui acidi grassi saturi	3g
Carboidrati	60g
Di cui zuccheri	51g
Fibre	2g
Proteine	5,5g
Sale	0g

\* Prodotto e confezionato da: Perrotta Gigliola c/da Baruso 83048 Montella (AV)