

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

Perrotta
MONTELLA



COD. 10

REV.n.10 DEL 10/2020

SCHEMA TECNICA

PASTIERA NAPOLETANA 870g e
(COD. EAN: 8019948100408)

DENOMINAZIONE	Pastiera napoletana
DESCRIZIONE PRODOTTO	Dolce tipico della tradizione napoletana costituito da un ripieno con grano intero, ricotta, zucchero e uova in una sfoglia di pasta frolla. Il materiale costituente il packaging ed il processo di produzione sono innovativi e brevettati. Il prodotto è senza additivi e conservanti ed ha una conservazione di almeno 8 mesi dalla data di produzione in condizioni di imballaggio integro e di conservazione e stoccaggio raccomandate.
PESO PRODOTTO	870ge
INGREDIENTI	Pasta frolla 25% [(farina di grano tenero tipo "00", zucchero, burro , tuorlo d' uovo , aromi, agenti lievitanti (difosfati, carbonati di sodio)], ricotta 24% (siero di latte , latte , crema di latte , sale), zucchero, grano cotto 14% (acqua, grano , sale, correttore di acidità: acido citrico), uova , latte , scorza di arancia candita macinata (scorza di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico, aroma naturale di arancia), tuorlo d' uovo , burro , aroma naturale di limone con altri aromi naturali, aromi. Bustina di zucchero a velo 5g (zucchero, amido di frumento , aromi). Può contenere frutta a guscio e soia . Prodotto senza olio di palma e conservanti.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	6 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE ED INDICAZIONE D'USO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, conservare in frigo e consumare entro pochi giorni.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	PER 100g
Energia	1563 kJ 374kcal
Grassi	14g
di cui acidi grassi saturi	7g
Carboidrati	52g
di cui zuccheri	38g
Fibre alimentari	2g
Proteine	9g
Sale	0,15g

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