

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



Perrotta
MONTELLA

COD. 01

REV.n.10 del 10/2020

SCHEMA TECNICA

PASTIERA NAPOLETANA 400g e

(COD. EAN: 8019948100859)

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	400g ϵ
INGREDIENTI	Pasta frolla 28% [farina di grano , burro , zucchero, tuorlo d' uovo , agenti lievitanti (difosfati, carbonati di sodio), aromi], 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 d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio), 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	8 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. Non forare la busta.

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

* Comprensivo dello zucchero a velo di decorazione

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