



## PRG-ARABESCHI BIGNOLINO 2KG

PREGEL - ARABESCHI BIGNOLINO (46352) 2KG

Código do Produto: 0106847

### Descrição

Pasta semi-acabada e pré-misturada para decoração e confecção de gelado com sabor a chocolate e creme. Arabeschi Bignolino é um creme com sabor de avelã e chocolate, reforçado com pequenos profiteroles, que fazem este variegato ainda mais delicioso.

Apenas para uso industrial.

### Ingredientes

Açúcar, gordura vegetal (girassol, arroz, cártamo), avelãs, cacau magro, **LEITE** magro em pó, profiteroles (**OVOS**, farinha de **TRIGO**, gordura vegetal (palma, girassol), fermento em pó: carbonatos de sódio hidrogénio, sal (5%), amido, emulsionante: lecitina, aroma natural, sal, antioxidante: alfa-tocoferol.

#### Alergêneos:

Contém cereais que contém glúten, nomeadamente: Trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou suas estirpes hibridizadas, e seus derivados;

Contém ovos, e seus derivados;

Contém leite, e seus derivados (incluindo a lactose);

Contém frutos de casca rija (avelãs) e seus derivados;

Pode conter vestígios de soja e seus derivados;

Pode conter vestígios de frutos de casca rija e seus derivados;

Pode conter vestígios de amendoins, e seus derivados.

### Características Organolépticas

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| Aspecto | Pasta com profiteroles              |
| Cor     | Chocolate                           |
| Sabor   | Típico dos profiteroles e chocolate |
| Odor    | Típico dos profiteroles e chocolate |

### Declaração nutricional por 100g de produto

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| Energia               | 2386kJ/570kcal |
| Lípidos               | 39,0g          |
| - das quais saturadas | 5,4g           |
| Hidratos de carbono   | 46,3g          |
| - dos quais açúcares  | 42,1g          |
| Proteínas             | 6,6g           |
| Sal                   | 1,55g          |

### Características Microbiológicas

|  |                |
|--|----------------|
| Contagem de microrganismos Totais (30°C) | <50000ufc/g    |
| Coliformes Totais                        | <100ufc/g      |
| <i>Escherichia coli</i>                  | <10ufc/g       |
| <i>Staphylococcus aureus</i>             | <10ufc/g       |
| <i>Salmonella</i>                        | ausente em 25g |
| Bolores e Leveduras                      | <1000ufc/g     |

### Identificação

Todas as embalagens de venda e embalagens de transporte são identificados com a data de durabilidade mínima e lote.

Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: IT, GB, ES, FR, DE, NL, PT.

### Conservação

Conservar o produto na embalagem original e selado, em local fresco e seco (Temperatura entre 15°C – 20°C, humidade relativa ≤65%).

### Validade do produto

18 meses

### Material de embalagem

O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares.

## Embalagem de Venda

|                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| Descrição da Embalagem     | Lata de 2kg                     |
| Dimensões exteriores (ØxA) | 19,2x13,5cm                     |
| Peso líquido               | 2,000kg                         |
| Peso bruto                 | 2,220kg                         |
| Código de barras (EAN 13)  | 8005648463509                   |
| Marcações                  | Com marcação de lote e validade |

## Embalagem de Transporte

|                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| Descrição da Embalagem       | Caixa de cartão com 2 latas     |
| Dimensões exteriores (CxLxA) | 39,5x20,0x15,0cm                |
| Peso líquido                 | 4,000kg                         |
| Peso bruto                   | 4,600kg                         |
| Nº un de transporte          | 2                               |
| Código de barras (EAN 13)    | 8005648463523                   |
| Marcações                    | Com marcação de lote e validade |