

Follador

FORNO DAL 1968

SCHEDA TECNICA PANDORO

PANIFICIO FOLLADOR

Stabilimento di via Delle Crede n. 9, 33170 Pordenone

P.I. 01376480933



Nome commerciale: PANDORO DA TRADIZIONE

DENOMINAZIONE di VENDITA: Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

Codice articolo e Peso:

PD001 – 1000 G Scatola

PD001S – 1000 G Nudo

Codice EAN

8057977411072

8057977411089

Descrizione Prodotto:

Un classico della tradizione veronese per celebrare la stella di Natale. Un trionfo di morbida voluttà dal colore dell'oro e dal profumo di vaniglia. E' lavorato secondo tradizione con lievito madre fresco. Prima del taglio è da spolverizzare con lo zucchero a velo in abbinamento.

Ingredienti:

Farina di **GRANO*** tenero tipo "00"*, **UOVA***, **BURRO***, Zucchero semolato, Lievito madre fresco (contiene **FRUMENTO***), **LATTE** intero UHT*, Burro di cacao naturale, Pasta vaniglia (Zucchero, Vaniglia Tahiti, Vaniglia Madagascar), Sale, Lievito compresso.

***Allergeni.** Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Dichiarazione Allergeni

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo.

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Uova e derivati	X	
Latte e derivati	X	
Soia e derivati		X
Semi di sesamo		X
Frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchio)		X
Senape		X

*Possibilità di contaminazione crociata

Conservazione:

Da conservare in luogo fresco e asciutto evitando l'esposizione diretta alla luce e fonti di calore.

Shelf Life:

75 giorni dalla data di produzione

Confezione:

In sacchetto ad uso alimentare di polipropilene cast

Quantità per confezione: singolo prodotto

SCHEDA LOGISTICA

Prodotto	Dimensione Scatola	Composizione Cartone	Dimensione Cartone	Cartoni per Pallet	Pezzi Pallet 120x80 H 180
Pandoro 1000 G - Scatola	23x23x22	6 pz.	71x48x23	14	84
Pandoro 1000 G - Nudo	//	6 pz.	71x48x23	12	96

Trasporto:

Spedite tramite ditte di trasporto scelte in base alla loro operatività. Non necessita di furgone frigo.

Modalità d'uso:

Prima del consumo dovrebbero riposare al caldo o vicino ad una fonte di calore per esaltare la sofficità e la fragranza della pasta. Servito a una temperatura di 25°C.

Lotto di produzione:

Corrisponde alla data di scadenza.

Valori Nutrizionali medi per 100g	
Energia	357 kcal 1494 KJoule
Grassi Totali	18 g
Di cui saturi	15 g
Carboidrati Totali	25 g
Di cui zuccheri	1,8 g
Fibre	0,7 g
Proteine	7,8 g
Sale	0,279 g

L'azienda opera in conformità a quanto previsto dal Regolamento 852/2004 CE, in materia di sicurezza igienica delle produzioni alimentari, e dal Regolamento 178/02 CE, in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Il Responsabile
Follador Antonio

GV_CC_05.07.23