

Torta di noci engadinese

intera



| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| Art. n. | 10140 |
| Conservazione a -18°C (giorni) | 120 * |
| Peso (g) | 1200 |
| Unità fornitura | CT à 2 STK |
| GTIN-13 | 7611075101405 |
| Peso complessivo (kg) | 2.55 |
| Condizioni di stoccaggio | surgelato, almeno -18 °C |
| Paese di produzione | CH |

Preparazione

Lasciare scongelare a temperatura ambiente. Dopo lo scongelamento, consumare entro 30 giorni.

Denominazione specifica

Dolce di pasta frolla con caramello e noci, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, PASTA DI CARMELLO 18% (zucchero caramellato, LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO, acqua, sciroppo di glucosio, BURRO FUSO, sale commestibile, vanillina, [E200], conservante [E200]), zucchero, NOCI 13%, BURRO, olio di colza idrogenato, olio di girasole, olio d'oliva, olio di colza, UOVO INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO, acqua, emulsionante [E471], acidificante [E330]

Malgrado una lavorazione attenta, il prodotto può contenere noccioli di frutta o frammenti di guscio.

Valori nutrizionali per 100 g

| | | | |
|--------------------------------|------|---------------------|------|
| Kilojoule ca. (kJ) | 2006 | Kilocal. ca. (kcal) | 479 |
| Grassi (g) | 27 | Carboidrati (g) | 52 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 11 | di cui zuccheri (g) | 27 |
| Proteine (g) | 7.1 | Sale (g) | 0.09 |