

Torta al cioccolato

non tagliata, con copertura scura e nocciole, senza farina



Art. n.	10155
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	940
Unità fornitura	CT à 2 STK
GTIN-13	7611075101559
Peso complessivo (kg)	2.16
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Si consiglia di tagliare la torta quando è ancora congelata. Scongelare: togliere dal congelatore e lasciare scongelare in frigorifero per circa 4 ore o a temperatura ambiente per circa 2 ore. Assicurarsi che le torte non siano impilate l'una sull'altra durante lo scongelamento. Dopo lo scongelamento, conservare in frigorifero (max. 5°C) e consumare entro 5 giorni.

Denominazione specifica

Torta al cioccolato, surgelata

Ingredienti

zucchero, NOCCIOLE, cioccolato di copertura nero (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, BURRO, emulsionante [E322 DI SOJA], aroma di vaniglia), BURRO, TUORLO, GOCCE DI CIOCCOLATO 8.5% (pasta di cacao, zucchero, glucosio, emulsionante [E322 DI SOJA]), ALBUME, UOVO INTERO, cacao in polvere magro, sale commestibile iodato

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

Allergeni

nocciole, latte, soia, uova, Tracce di glutine

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	2064	Kilocal. ca. (kcal)	493
Grassi (g)	37	Carboidrati (g)	32

Romer's Hausbäckerei AG Telefono 055 293 36 36
Neubuchstrasse 1 info@romers.swiss
8717 Benken SG www.romers.swiss



di cui acidi grassi saturi (g)	16	di cui zuccheri (g)	30
Proteine (g)	8.3	Sale (g)	0.18