



SCHEDA TECNICA

CASSA AMERICANA CILINDRO PREPARATO PER PASTIERA NAPOLETANA

Denominazione	Preparato per Pastiera Napoletana
Codice Articolo (Cassa Americana)	200.200
Codice Unità di vendita	200.201
Descrizione	Cilindro contenente ingredienti per la realizzazione della classica torta napoletana, la PASTIERA. Il Grano cotto CHIRICO, grazie all'amido gelificato, permette di amalgamare in maniera perfetta tutti gli ingredienti, evitando di aggiungere molto burro e uova all'impasto.
Marchio	"Chirico"
Confezionamento primario	Contenitore cilindrico in PET con etichetta
Confezionamento secondario	Cassa Americana in cartone da 15 unità di vendita. Dim. 43x 31.5 x 20.5 cm



Ingredienti

Preparato per pasta frolla (24%) (farina di **grano** tenero "00", zucchero, amido di **grano**, farina di **lupini**, **latte** scremato in polvere, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato di sodio, fosfato di calcio; emulsionanti: esteri di mono e digliceridi dell'acido lattico ed acido acetico), **Grano Cotto "Chirico" (22%)** (**grano**, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico), arancia candita (scorze di arancia 49%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acido citrico) cannella in polvere, aroma fior d'arancio, vanillina.

Cosa contiene il cofanetto

240 g Preparato per pasta frolla
220 g Grano Cotto CHIRICO
20 g Arancia Candita
2 g Cannella in polvere
1 g Aroma Fior d'Arancio
0,5 g Vanillina

Ingredienti da aggiungere

250 g di Ricotta Romana
4 Uova
80 g di Burro
150 g di Zucchero

Disposizione pallet

- N. 30 Casse americane x pallet, avvolti con film di polietilene estensibile, dimensione pedana :80x120 cm; h. max 140
- N.5 Espositori con pedanina in legno da 5 Casse cad.

Codice EAN Unità di vendita: 8034135420473
Codice EAN Imballo Cassa Americana 68034135420475

Lotto: Stampato sull'etichetta presente sul prodotto.

Produzione: GranPastiera srl
Sede Legale : Via F. Giordani 23, 80122 – Napoli
Sede Operativa : Via E.De Filippo 23, 84018 – Scafati

Peso Netto : 483 g



senza cavallotta



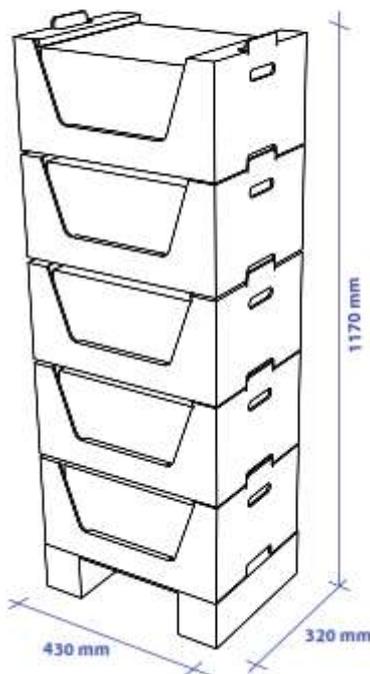
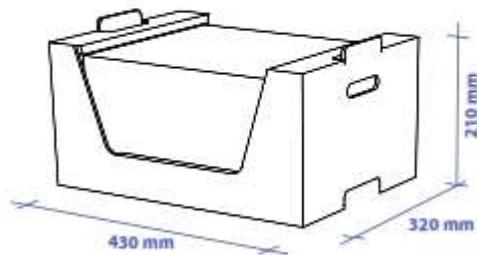
con cavallotta

CASSA SINGOLA

dimensioni: 43 x 32 x 21 cm

COLONNA x 5

dimensioni: 43 x 32 x 117 cm



GRANPASTIERA SRL

- Via F. Giordani, 23 - 80122 Napoli, Italia

Tel. +39 081 193 61 755 - Fax +39 081 0607876

Reg. Impr. Napoli- R.E.A. 801787 - P.IVA e C.F. 06205261214

info@granochirico.it



Tabella Nutrizionale*	Per 100 g
Valore Energetico	
- kJ	1231
- kcal	294
Grassi (g):	11,7
- Di cui acidi grassi saturi (g)	6,5
Carboidrati (g):	39,5
- Di cui zuccheri (g)	23,5
Proteine (g)	7,5
Fibra (g)	1,2
Sale (g)	0,20

* Calcolati sul prodotto finito seguendo le istruzioni di preparazione

Dichiarazione OGM	Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati.
--------------------------	--

Allergeni	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta intenzionale	Presenza nel sito produttivo
	Cereali contenenti glutine e derivati	Si	No
Crostacei e derivati	No	No	
Uova e derivati	No	No	
Pesci e derivati	No	No	
Arachidi e derivati	No	No	
Soia e derivati	No	No	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	Si	Si	
Frutta con guscio	No	Si	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	
Semi di sesamo e derivati	No	Si	
Senape e prodotti a base di senape	No	No	



	Anidride solforosa e solfiti	No	Si
	Lupino e prodotti a base di lupino	Si	Si
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	No	No
Si precisa che per i prodotti in tabella presenti all'interno dello stabilimento, vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate.			

Origine	Italia
Termine minimo di Conservazione (TMC)	14 Mesi – Da consumarsi preferibilmente entro la data segnata in etichetta
Condizioni di conservazione	Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.
Modalità di trasporto	L'attività di trasporto del prodotto avviene a temperatura ambiente nelle migliori condizioni igieniche.
Modalità di preparazione della Torta	<ol style="list-style-type: none"> 1) Amalgamare il mix con 1 tuorlo d'uovo e 100 g di burro 2) Miscelare in un recipiente il Grano, la Ricotta, gli Aromi, 2 uova intere e 1 tuorlo d'uovo 3) Unire i due preparati 4) Mettere in una teglia imburata precedentemente 5) In forno a 160°C per 60 minuti 6) Lasciar raffreddare la torta
Istruzioni d'uso	La torta preparata può essere conservata in frigorifero (+4 °C) per massimo 5 giorni, restando soffice e delicata
Destinazione d'uso	Non idonei per soggetti allergici o intolleranti agli ingredienti sottolineati in etichetta (Grano, Uova, Latte, Soia)

Approvazione
Assicurazione Qualità

Napoli, 01/07/2020