



PEANO

Scheda Tecnica

SOSPIRO TRADIZIONALE

ST 01

rev. 0 del 18.06.13

PRALINE DI PASTA DI MANDORLE GLASSATE.
RICETTA TRADIZIONALE



CARATTERISTICHE GENERALI

TMC 12 mesi

Conservazione luogo fresco ed asciutto
(16°C/18°C)

INGREDIENTI

MANDORLE (23%), zucchero, miele, sciroppo di glucosio,
MANDORLA amara (0,3%), scorza di limone.

Copertura (45%): glassa di zucchero fondente (zucchero,
acqua, sciroppo di glucosio).

PUÒ CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, SESAMO,
LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE O UOVA



Imballaggio primario incarto termosaldato
in PP COEX 20 + PP COEX MET 20 MY

imballaggio secondario confezione di vendita (vedi foto)
sacchetto in polietilene
dimensioni cm 21,5x11,5

Numero di confezioni per cartone: 18 x 200gr

Numero di cartoni per pallet 48

Dimensioni cartone cm 39 x 39,5 x 25

Prodotto anche disponibile sfuso con incarto primario:
5 buste da 1 kg x cartone

Prodotto e confezionato da:
Artigiani del dolce soc. coop. arl.
Località: traccone;
07014 Ozieri (SS) Italia

Tel./fax: +39 079/780460
mail: peanomi@alice.it
www.dolcipeano.it

P. iva 02472340906
CCIAA Sassari n.178430