



PEANO

Scheda Tecnica

SOSPIRO AL CIOCCOLATO

SC 02

rev. 0 del 18.06.13

PRALINE DI PASTA DI MANDORLE RICOPERTE
DI CIOCCOLATO FONDENTE

CARATTERISTICHE GENERALI

TMC 12 mesi

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

INGREDIENTI

MANDORLE (28%), zucchero, miele, sciroppo di glucosio, MANDORLA amara(0,3%). copertura (34,5%): cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao. emulsionante: lecitina SOIA, aroma naturale di vaniglia, cacao min.62%).
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