



<b>Ingredienti</b>	Crema Di Ricotta, Farina Tipo"00", Crema Di Pistacchio, Zucchero, Strutto, Acqua E Lievito Naturale.
<b>Sfoglia</b>	Farina Tipo "00", Zucchero, Strutto, Acqua, Lievito Naturale.
<b>Ripieno</b>	Crema Di Ricotta e Crema Di Pistacchio.

<b>Proprietà strutturali e sensoriali del prodotto</b>	<b>Gusto</b>	Gradevole
	<b>Colore</b>	All'esterno presenta un colore giallo oro; All'interno presenta un colore bianco neve con un cuore verde pistacchio.
	<b>Odore</b>	Tipico

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>Parametri</b>	
	Conteggio delle colonie aerobiche a 30°C	<
E. Coli	<	10 U.F.C./g
Coliformi a 30°C	<	10 U.F.C./g
Muffe e lieviti	<	10 U.F.C./g
Stafilococchi coagulasi positivi	<	10 U.F.C./g
Salmonella spp	Assente in	25 g
Listeria spp	Assente in	25 g

<b>Caratteristiche chimiche ed informazioni nutrizionali</b>	<b>Parametri</b>	<b>Valori medi alla produzione per 100 g di prodotto</b>
	Umidità	30,87
	Ceneri	0,68
	Proteine	6,32
	Grassi	15,62
	di cui acidi grassi saturi	10,8
	Carboidrati	40,6
	di cui Zuccheri	46,5
	Sale	0,16
Valore nutrizionale medio	351,86 Kcal (1470,77 Kj)	

**Ingredienti di cui all'Allegato 3bis della Direttiva 2003/89/CE del parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 (ALLERGENI)**

<b>Lista Allergeni</b>	<b>Presente nel prodotto fornito</b>	<b>Presente nello stabilimento di produzione</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	Può contenere tracce	SI
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	Può contenere tracce	NO
Soia e prodotti derivati	Può contenere tracce	NO
Latte e prodotti derivati, incluso lattosio	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

**VITA DEL PRODOTTO (TEMPI DI CONSERVAZIONE)**

**16 mesi dalla data di confezionamento alla temperatura inferiore a -18°C;**

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO**

<b>Condizioni di stoccaggio</b>	<b>Temperatura</b>
Alla produzione	+0°C + 4°C
Trasporto	< -18 °C
Immagazzinamento	< -18 °C
Dopo scongelamento	+0°C + 4°C

### Informazioni logistiche

Caratteristiche della confezione	Il prodotto finito viene confezionato all'interno di sacchetti in cellofan per uso alimentare e immessi in scatole di cartone conformi alla vigenti normative sui contenitori ed imballaggi per uso alimentare.
Formati e porzionature	Pezzature da 50g, 120g
Unità di vendita	Confezioni da 6 kg
Misure cartone	330 mm x 250mm x 155 mm

### Pedana celofanata

Numero cartoni	Disposizione	Misura pedana	Peso lordo	Peso netto
90	Base 10 X 9 File	1200mm x 800mm x 145mm	575 kg	540 kg

**Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni**

#### Stabilimento

C.da Messer Rinaldo/Cappuccini  
S.S. 576 Naro(AG)  
tel./fax +39 0922 956565  
Info@milbrut.com  
www.milbrut.com

#### Ufficio Vendite Alessio Milazzo

tel. +39 0922 1838265  
mob. +39 340 3268027  
alessio@milbrut.com

#### Export sales manager: Cav. Franco Brutto

116, King's Cross Road WC1X 9DS London  
tel. +44 0207 2784240  
franco@milbrut.com