

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO: PALMERA DE CHOCOLATE


CÓDIGO: 00000304

ORIGEN: PASTELERIA MALLORCA















2. INGREDIENTES

Palmera cocida (plaston hojaldre dulce (masa base hojaldre dulce (HARINA DE TRIGO (GLUTEN), agua, MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (MANTEQUILLA (LECHE) 82% m.g.), sal fina), mantequilla hojaldre dulce(MANTEQUILLA (LECHE) PASTEURIZADA (MANTEQUILLA (LECHE) 82% m.g.), HARINA DE TRIGO (GLUTEN))), azúcar, COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente : lecitina de SOJA), trufa de coñac(NATA (LECHE) PASTEURIZADA (NATA (LECHE) y estabilizante E-407), COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO 72% CACAO (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), brandy (bebida espirituosa), glucosa líquida, AZÚCAR INVERTIDA (sirope de azúcar invertido))

3. ALÉRGENOS

 Contiene alérgeno

 No contiene alérgeno

CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS	
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		FRUTOS DE CÁSCARA	
APIO Y DERIVADOS		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		ANHÍDRIDO SULFUROSO-SULFITOS EN CONCENTRACIONES 10 MG/KG	
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		MOLUSCOS	

Puede contener trazas de HUEVO, SÉSAMO, FRUTOS DE CÁSCARA Y SULFITOS.

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	Por 100g
VALOR ENERGÉTICO: 1948 kJ / 468,5 kcal	
GRASAS: 34,50 g	GRASAS SATURADAS: 21,20 g
HIDRATOS DE CARBONO: 35,10 g	DE LOS CUALES AZÚCARES: 21,80 g
PROTEINAS: 4,40 g	SAL: 0,54 g

5. INFORMACIÓN ADICIONAL

Listo para consumo.
Consumo inmediato.
Mantener a 16° - 20° C.