



MARABISSI
pasticceria artigianale dal 1946

Scheda tecnica prodotto

TORTA CHIANCIANO

DESCRIZIONE

Denominazione di vendita:	Torta Chianciano
Tipo prodotto:	Dolce da forno con crema e bagna alcolica
Elenco Ingredienti:	pasta frolla [farina di FRUMENTO, burro (LATTE), zucchero, UOVA, agenti lievitanti: lievito in polvere (difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di FRUMENTO), estratto naturale di vaniglia, aromi naturali di arancia e limone], crema 31% [LATTE, zucchero, amido di mais, UOVA, tuorlo d'UOVO, aroma naturale di limone, estratto naturale di vaniglia], bagna liquorosa 14% [acqua, sciroppo di zucchero invertito, bagna alcolica 70% vol., amaretto 70% vol.], pan di spagna [UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero].

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Allergene (direttiva CE Direttiva 2003/89/CE - all. II Reg. CE 1169/2011)	INGREDIENTE	POSSIBILI TRACCE
Cereali* contenenti glutine e prodotti derivati	SI	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova (lecitina d'uovo) e prodotti derivati	SI	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	SI
Latte (lattosio) e prodotti derivati	SI	NO
Frutta a guscio** e prodotti derivati	NO	SI (mandorle, pistacchi, noci, nocciole)
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ²	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

**mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g di prodotto

energia, Kcal:	288
energia, Kj:	1210
grassi, g:	9,1
di cui acidi grassi saturi, g:	5,6
carboidrati, g:	46
Di cui zuccheri, g:	24
proteine, g:	5,5
sale g:	0,19

CONSERVAZIONE

modalità di conservazione	conservare in un luogo fresco e asciutto
Shelf life:	15 gg dalla data di produzione.