

Su mejor y seguro servicio en repostería

C/ Alemania, 30 08700 Igualada (BARCELONA) - Apartado correos 431

Tel: +034 93 805 1250 Tel: +034 93 801 7020 Fax: +034 93 804 5200

E-mail: dillepasa@dillepasa.com Web: www.dillepasa.com



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

	Pasta Té 330 Grs. "Musfi's"			
	CÓDIGO	250884	EAN 13	8436026531884
	C. ARANCELARIO	19059080	EAN 14	18436026531881
	CADUCIDAD (días)	180	PESO NETO (Kg)	0,385
	N. R.G.S.	40.30935/B	PESO BRUTO (Kg)	0,425
	TIPO ENVASE	Blíster	UNIDAD (LaxAnxAI) (mm)	240x180x45

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PASTA MERMELADA

Color amarillo cremoso con un círculo central superficial de mermelada de color rojo intenso y brillante. Presentan un olor intenso a mantequilla fresca y vainilla.

En la boca su sabor es ligeramente dulce y con poca intensidad a mantequilla y vainilla, contrastando con el intenso dulzor y sabor de la mermelada de fresa. Es una pasta desmenuzable, seca, un poco hojaldrada y no muy dura, lo que la hace ser ligera y fácil de tragar.

PASTA PALO CHOCO

Referente a su apariencia es destacable el color oscuro y el brillo del chocolate que recubre su superficie. Presenta un olor acusado a mantequilla, tostado y fundamentalmente a chocolate, que se hace también presente en la boca. El acusado amargor e intensidad del chocolate hace que el sabor de la pasta sea más intenso y persistente. Su textura al igual que la pasta de la misma apariencia sin chocolate, es hojaldrada, seca y bastante desmenuzable y crujiente al ser mordida.

PASTA PALO

Su dibujo está bastante marcado con un color tostado. Presenta un olor intenso a mantequilla y tostado.

Su sabor es a mantequilla fundida y con un ligero matiz a vainilla. Su dulzor y persistencia son bajos.

PASTA LISA CACAHUETE

Pasta redonda con un color amarillo y tostado en la parte superior debido a los trozos de cacahuete repartidos por su superficie. Presenta un olor a vainilla y cacahuete.

Su sabor es intenso y de gran persistencia. Su textura es seca y crujiente.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Mantener en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar.

INGREDIENTES

Harina de **trigo**, margarina vegetal [grasas vegetales (palma y coco) y aceite vegetal (girasol)], agua, **lactosuero** ácido en polvo, emulgentes: E-322 y E-471, sal, corrector de la acidez: E-330, conservadores: E-200 y E-202, antioxidantes: E-304i y E-306 y aromas], azúcar, cobertura especial con grasa vegetal [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (14,5%), suero de **leche** en polvo, almidón de maíz, aceites vegetales (girasol y palma), emulgentes: E-322 y E-492 y aromas], **mantequilla** (5%), relleno de fresa [pulpa de fresa (35%), azúcar, jarabe de glucosa, espesante: E-440, acidulante: E-330, colorante: E-163, conservador: E-202 y aroma], **huevo** en polvo, **cacahuetes**, sal y aromas.

Puede contener trazas de **soja** y **frutos de cáscara**.

Su mejor y seguro servicio en repostería

C/ Alemania, 30 08700 Igualada (BARCELONA) - Apartado correos 431

Tel: +034 93 805 1250 Tel: +034 93 801 7020 Fax: +034 93 804 5200

E-mail: dillepasa@dillepasa.com Web: www.dillepasa.com



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS

VALOR ENERGÉTICO	2135 kJ / 510 kcal	HIDRATOS DE CARBONO	65,7 g
GRASAS	25 g	GRASAS SATURADAS	12,2 g
AZUCARES	24,5 g	PROTEINAS	6,7 g
SAL	0,18 g		

DATOS LOGÍSTICOS

UNIDADES CAJA	9	CAJAS MANTO	6
CAJA (LaxAnxAl) (mm)	530x265x170	CAJAS PALET	72
PESO NETO CAJA (Kg)	3,465	ALTURA PALET (mm)	2190
PESO BRUTO CAJA (Kg)	3,825		

DEPARTAMENTO DE
CALIDAD
calidad@dillepasa.com

