



inserita il 17/12/2014yb- agg. 01/2015vs

## FOGLIO TECNICO: PRONTOCOCCO

KES2031

### Descrizione

Pasta a base di cocco per la produzione di biscotteria

### Imballaggio / Stoccaggio:

Imballaggio                    secchio  
Peso netto                    Kg. 6,25  
Conservazione                12 mesi  
Stoccaggio                    conservare in luogo fresco e asciutto  
Prodotto delicato: conservare in luogo fresco soprattutto nel periodo estivo

### Aspetto - forma - colore

Crema pastosa, di consistenza morbida, utilizzabile anche con sac à poche.

### Sapore - odore

Di cocco

### Specifiche chimico-fisiche-nutrizionali (valori medi)

Base d'analisi:                Mix 100 g  
Grasso:                        15,7 g di cui saturi 13,5 g  
Carboidrati:                  48,2 g di cui zuccheri: 44,4 g  
Fibre:                         5,3 g  
Proteine:                     4,4  
Sale:                         0,133  
Valore nutritivo:            371 Kcal/100g    1552 Kj/100g

### Specifiche batteriologiche

Numero totale germi in CFU/g	50.000
Lieviti in CFU/g	100
Muffe in CFU/g	100
Enterobatteri in CFU/g	100

Questi dati sono puramente indicativi - Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni.

### Ingredienti:

Zucchero; cocco rapé; acqua; albume in polvere; amido di grano tenero; alcool; umettante: sciroppo di sorbitolo; stabilizzanti: farina di semi di Guar, gomma Xantano; antiossidante: alfa tocoferolo E307.

**QUID:** 25% cocco rapé

**Allergeni:** contiene glutine e uova.

**Modalità d'utilizzo:** prodotto pronto all'uso. Formare a piacere su carta da forno con sac à poche. Cottura: 190-200°C. Sforare appena dorati.

Si raccomanda di utilizzare sempre utensili puliti per non contaminare il prodotto, e chiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.