

FICHA TECNICA PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TARTA CARROT
---------------------------	--------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características organolépticas

Tarta de zanahoria elaborada a partir de tres capas de bizcho de zanahoria especiado con nuez moscada, canela y jengibre. Relleno entre capas a partir de una buttercream de queso crema y terminada con una última capa de buttercream decorada con granillo de nuez.

Tarta sin cantear los laterales para un efecto "naked cake"

Presentación

En caja de cartón etiquetada (de acuerdo al Reglamento 1169/2011)

Precortada en 12 porciones y ultracongelada

Peso (g)	2000
Diámetro (cm)	20
Altura (cm)	13



CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

Paletización

Cajas/nivel	15
Niveles/palet	10
Cajas/Palet	150
Unidades Palet	150
Peso Neto Palet (kg)	343,5
Peso Bruto, palet incluido (kg)	368,5
Altura total (cm)	155
Medidas palet	1200x800x144

Embalaje

Piezas/caja	1 pieza
Medidas caja (mm)	235x235x140
Peso neto caja (kg)	2
Peso bruto caja (kg)	2,29

Transporte y Distribución

Congelado a -18°C

VALORES NUTRICIONALES	Por 100 gr de producto	Por Producto
Valor Energético (kj)	1454	29080
Valor energético (kcal)	347	6940
Grasas (g)	15	300
de las cuales saturadas (g)	5,8	116
Hidratos de carbono (g)	47	940
de los cuales azúcares (g)	21	420
Fibra alimentaria (g)	0,8	16
Proteínas (g)	5,5	110
Sal (g)	0,8	16

INGREDIENTES

queso blando [nata (leche), sal, estabilizadores: E412-E410, cultivos lácticos (leche)], azúcar, mantequilla, huevo líquido pausterizado, leche entera pausterizada, vinagre, harina de trigo, aceite girasol, canela, jengibre, nuez moscada, gasificantes [pirofosfatos de sodio (E450), bicarbonato de sodio (E500ii), almidón de maíz, carbonato cálcico (E-170) y antiapelmazantes (E-551)], aroma vainilla, zanahoria, nuez y sal.

Alérgenos leche, huevo, gluten, frutos cáscara y posibles trazas de sesamo.

CONDICIONES CONSERVACIÓN, CONSUMO Y PREPARACIÓN

Conservación

Producto congelado. Conservar a -18°C hasta la fecha de consumo preferente.
No volver a congelar una vez descongelado

Modo preparación y consumo

Descongelar a una temperatura no superior a +4°C durante 24h
No descongelar en el MICROONDAS
Una vez descongelado, conservar refrigerado (+5°C) hasta 7 días

Caducidad

Desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación.
Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C



Conservación



Descongelación
En 3h a +4°C - 24h