

MUERTE POR CHOCOLATE | Crujiente de avellana



Panetier

Postre de bizcocho de chocolate con crujiente de avellana y relleno de vainilla y naranja.



INGREDIENTES

Azúcar, NATA, HUEVO, pasta y manteca de cacao, AVELLANAS, MANTEQUILLA, YEMA de HUEVO, harina de TRIGO, agua, cacao, LECHE, grasa vegetal (girasol, colza) en proporciones variables, materia grasa LÁCTEA anhidra, dextrosa, sal, extracto de malta (CEBADA), grasa vegetal (palma), emulgente: lecitina de SOJA y girasol, gasificante: E500ii, estabilizante: E407, antioxidante: E306, aroma natural de vainilla, cáscara de naranja y vainilla en rama. Ausencia de OMG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Forma cuadrada

Color externo parte superior: Marrón oscuro por el cacao en polvo que cubre toda la parte superior. Color externo de la parte inferior es de color negro originada por el bizcocho de base. Color de los laterales y al corte de tonos marrones y blancos.



Característico a cacao

Característico de un producto de pastelería elaborado con masa de bizcocho de chocolate y ligeramente sabor a vainilla.



Esponjosa, suave y ligeramente cremosate.

DATOS



10-8 RACIONES



550G



20'



1UD



70X12

VALORES NUTRICIONALES 100G

Valor energético	2027 kj / 487 kcal
Grasas	34g
<i>de las cuales saturadas</i>	22g
<i>de las cuales monoinsaturadas</i>	
<i>de las cuales poliinsaturadas</i>	
Hidratos de carbono	38g
<i>de los cuales azúcares</i>	30g
Fibra alimentaria	2.2g
Proteínas	7.4g
Sal	0.02g

