

Strudel di mele tradizionale Trentino.



---

Peso: 1.000 g  
Unità per cartone: 2 pezzi  
Confezione: 45x65X13 cm  
Peso netto di riempimento: 2.000 g

Termine minimo di conservazione (in confezione chiusa): 150 gg

Preparazione: scongelare a temperatura ambiente e poi conservare in luogo fresco

Conservazione e trasporto ad almeno -18°C. Non ricongelare dopo lo scongelamento.

---

**INGREDIENTI:**

mele (min 60%), pane grattugiato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, lievito, sale, destrosio), farina di FRUMENTO, margarina (grassi e oli vegetali - palma, girasole -, acqua, emulsionante: E472c, correttori di acidità: E330 - E331, coloranti E160a), uva sultanina, zucchero, NOCI, cannella, conservante: E202, correttore di acidità: acido citrico. Spennellato in superficie con UOVA.

---

**ALLERGENI E TRACCE:**

Può contenere tracce di: LATTE, MANDORLE, SEMI DI **SESAMO**

---

**VALORI NUTRIZIONALI:** (medi per 100 g)

Energia: 1.133 kJ / 272 kcal  
Grassi: 18 g  
di cui acidi grassi saturi: 8,6 g  
Carboidrati: 23 g  
di cui zuccheri: 9 g  
Proteine: 4 g  
Sale: 0,25 g

Composizione: L. 283/62

Criteri microbiologici/chimici ecc. eventualmente applicabili: L. 283/62

Additivi alimentari consentiti: REG. CE 1333/08

Avvertenza : i prodotti possono essere soggetti a modifiche nelle ricette. Le indicazioni sono ben esplicitate sulla confezione del prodotto.

Prodotto e confezionato per:

Sede legale: Dolce Panem srl, Via Innsbruck, 23 - Centro Direzionale Interbrennero, 38121 Trento (TN), Italia,  
nello stabilimento di: Loc. Porta 9, 38080 Caderzone Terme (TN), Italia

28.01.2021

Una versione attuale può essere richiesta in qualsiasi momento.