

Tiziano

# PASTICCIOTTO PISTACCHIO

UN'ARMONIOSA FUSIONE: LA DELICATEZZA DELLA CREMA ESALTATA DALL'INTENSITÀ DEL PISTACCHIO



## Cos'è il Pasticciotto?

Il Pasticciotto è un dolce tipico leccese composto da pasta frolla con cuore cremoso. I gusti del Pasticciotto Tiziano sono tanti: dalla crema al cioccolato, fino alle varianti di ricotta, rum e pera, crema di cioccolato crema e amarena. La pasticceria Tiziano segue la ricetta originale del Pasticciotto salentino da oltre 50 anni nella cittadina di Calimera, Lecce. E oggi ha trovato il modo per far conoscere il gusto della tradizione in tutta Italia.



## INGREDIENTI

**Farina di grano tenero "tipo 00" 26%**, zucchero, acqua, strutto, **uova**, **latte** intero in polvere, **burro**, amido di mais, amido di riso, pasta al **pistacchio (pistacchio 99,9%**, colorante:clorofilla) 5%, agenti lievitanti: bicarbonato d'ammonio, sale, vanillina. Può contenere frutta a guscio (arachidi, nocciole, mandorle, pistacchi), soia e sesamo.

## ALLERGENI

Farina00, uova, latte, burro.

## VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 gr di prodotto)

|               |          |
|---------------|----------|
| Energia KJ    | 1390 KJ  |
| Energia kcal  | 332 kcal |
| Grassi        | 16 g     |
| di cui saturi | 5,8 g    |
| Carboidrati   | 41,4 g   |
| Zuccheri      | 18,9 g   |
| Proteine      | 5 g      |
| Fibre         | 1,1 g    |
| Sale          | 0,17 g   |

## PREPARAZIONE

La preparazione dei prodotti, a partire dalle materie prime, avviene nel laboratorio e prevede un impasto per la pasta frolla mediante dosaggio e miscelazione delle materie prime. Preparazione crema. Abbattimento rapido. Confezionamento e stoccaggio.

## MODO D'USO

Togliere il prodotto direttamente dal freezer ed infornare in forno statico o ventilato pre-riscaldato o con friggitrice ad aria, **senza uso di carta forno**, a 220°C per 12/15 minuti.

**N.B. Il prodotto finale potrebbe evidenziare delle crepe dovute al processo di surgelazione: sono di natura estetica e non compromettono la qualità del prodotto. Se desideri che il prodotto appaia privo di qualsiasi imperfezione, è possibile applicare una leggera pressione con il dito sulla sua superficie pochi minuti dopo l'estrazione dal congelatore.**

## ETICHETTATURA

Ogni confezione presenta le specifiche di prodotto: numero di lotto e data di scadenza.

## CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Escherichia coli < 10 UFC/G. Staphylococcus coagulasi positivi <10 UFC/G. Salmonella ssp. assente. Listeria monocytogenes assente.

| COD. ARTICOLO | COD. EAN      | CONSERVAZIONE | SHEL LIFE | SHEL LIFE dopo cottura          |
|---------------|---------------|---------------|-----------|---------------------------------|
| 004           | 8057157710032 | -18°C         | 13 mesi   | conservare a 4°C per max 48 ore |

| PESO PRODOTTO | PESO CONF. | PESO MASTER | PESO PALLET | PALLET    | STRATI | CARTONI PER STRATO |
|---------------|------------|-------------|-------------|-----------|--------|--------------------|
| 80 g          | 2,020 kg   | 12,420 kg   | 597 kg      | 80x120 cm | 8      | 6                  |

|                      | QUANTITA' | DIMENSIONE CONF. | MATERIALI  |                        | QUANTITA' | DIMENSIONE CONF. | MATERIALI |
|----------------------|-----------|------------------|--|------------------------|-----------|------------------|-----------|
| <b>PRIMO IMBALLO</b> | 24 pz     | 18X18X12,5 cm    | •formina:<br>alluminio<br>•sacchetto:<br>polietilene<br>alimentare<br>•cartone | <b>SECONDO IMBALLO</b> | 6 box     | 39X39X19,7 cm    | cartone   |