

## Torta Williams

senza liquore, pretagliata, 10 fette



Art. n.	10102
Conservazione a -18°C (giorni)	120 *
Peso (g)	1250
Unità fornitura	CT à 1 STK
GTIN-13	7611075101023
Peso complessivo (kg)	1.4
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

### Preparazione

Lasciare scongelare i singoli pezzi di torta in frigorifero (max. + 5 °C) per 4 - 5 ore e consumare in giornata.

### Denominazione specifica

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e pezzetti di pere, surgelato

### Ingredienti

PANNA INTERA, zucchero, UOVO INTERO, FARINA DI FRUMENTO, acqua, marmellata di panetteria ai lamponi (zucchero, sciroppo di glucosio, lamponi, addensanti ([E440], [E412]), acidificante [E330], regolatore dell'acidità [E331], olio di girasole, conservante [E202], aroma), pere 4.9%, cacao in polvere magro, MANDORLE, cioccolato di copertura nero 2% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, glucosio, emulsionante [E322 DI SOIA], vaniglia), decorazione di cioccolato (zucchero, pâte de cacao, LAIT ENTIER EN POUDRE, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, aroma naturale, olio di palmisti, olio di palma, emulsionante [E322 DI SOIA] colorante [E172]), AMIDO DI FRUMENTO, burro di cacao, lievito in polvere (emulsionante [E450], regolatore dell'acidità [E500], amido di mais), emulsionante ([E475], [E472b], [E322 di girasole]), gelatina commestibile (manzo), sciroppo di glucosio, POLVERE DI LATTE MAGRO, stabilizzante [E450], estratto di vaniglia, addensante [E407], succo di limone concentrato, amido di mais ceroso modificato, aroma naturale, acidificante [E330], colorante [E100]

Malgrado una lavorazione attenta, il prodotto può contenere noccioli di frutta o frammenti di guscio.

### Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1282	Kilocal. ca. (kcal)	306
Grassi (g)	20	Carboidrati (g)	28

Romer's Hausbäckerei AG    Telefono 055 293 36 36  
Neubuchstrasse 1        info@romers.swiss  
8717 Benken SG            www.romers.swiss



di cui acidi grassi saturi (g)	11	di cui zuccheri (g)	21
Proteine (g)	4.7	Sale (g)	0.09