

CANESTRELLINI



Canestrellini

Tipico dolce della tradizione pasticceria ligure, piccolo nelle proporzioni ma grande nella bontà, il Canestrellino rappresenta il vero "fiore all'occhiello" della nostra produzione, grazie a una felice intuizione del fondatore di "La Sassellese". A base di pasta frolla e totalmente priva di conservanti, questa squisita specialità si distingue subito per la caratteristica forma circolare forata al centro e coronata da piccoli petali. Ma a rendere davvero unici e inimitabili i Canestrellini "La Sassellese" sono la deliziosa friabilità al palato e la preziosa spolverata di bianchissimo zucchero a velo dopo la cottura che, grazie ad un procedimento esclusivo, si mantiene inalterata nel tempo in tutta la sua fragranza. In questo prodotto vengono utilizzate solo uova fresche da galline allevate a terra.

Canestrellini

A typical sweet of Ligurian pastry tradition, small in size but grand in goodness, the Canestrellino represents the true "pride and joy" among our products, thanks to the successful insight of the founder of "La Sassellese". Made with shortcrust pastry and preservative-free, this exquisite speciality is immediately distinguished by its characteristic round shape, with a small hole in the centre and small petals. What makes the Canestrellini "La Sassellese" truly unique and inimitable is their delicious mouth-watering crumbliness and the precious dusting of the whitest icing sugar applied after baking, which remains unchanged over time, make them unique and inimitable. Only eggs from free-range hens are used in this product.

Da sapere / To know:
prodotti con tuorlo
di uova da galline
allevate a terra
produced with yolks of egg
from free-range hens

senza grassi
idrogenati
without
hydrogenated
fats



4-0883-17-100-00





CANESTRELLINI



SCHEMA TECNICA PRODUCT INFORMATION SHEET

| | | g 125 | g 250 |
|---|---|---|---|
| unità di vendita al pubblico | retail packaging | | |
| CODICE EAN | EAN CODE | 8 005785 102118 | 8 005785 102514 |
| TIPO CONTENITORE | CONTAINER TYPE | vassoio/tray | vassoio/tray |
| ALTEZZA | HEIGHT | 25 mm | 35 mm |
| LARGHEZZA | WIDTH | 100 mm | 140 mm |
| LUNGHEZZA | LENGTH | 250 mm | 270 mm |
| TEMPO DI VITA DEL PRODOTTO E UNITÀ DI MISURA | PRODUCT SHELF LIFE AND UNIT OF MEASURE | 11 mesi/months | 11 mesi/months |
| CODICE ARTICOLO | ASSIGNED ITEM CODE | FSCCA006 | FSCCA105 |
| unità logistica (cartone) | logistic unit (carton) | | |
| CODICE EAN CARTONE | EAN CODE CARTON | 2 8005785 102112 | 2 8005785 102518 |
| NUMERO DI UNITÀ DI VENDITA AL PUBBLICO CONTENUTE | NUMBER OF RETAIL PACKS CONTAINED | 24 pz./pcs | 15 pz./pcs |
| ALTEZZA | HEIGHT | 180 mm | 170 mm |
| LARGHEZZA | WIDTH | 250 mm | 253 mm |
| LUNGHEZZA | LENGTH | 400 mm | 446 mm |
| PESO LORDO IN KG | GROSS WEIGHT IN KG | 3,60 | 4,20 |
| TIPO CONTENITORE | CONTAINER TYPE | cassa americana/ regular slotted box | cassa americana/ regular slotted box |
| bancale | pallet | | |
| TIPO BANCALE | PALLET TYPE | EPAL | EPAL |
| NUMERO DI CARTONI PER STRATO | NUMBER OF CARTONS PER LAYER | 9 | 7 |
| NUMERO STRATI | NUMBER OF LAYERS | 9 | 11 |
| TIPO STABILIZZAZIONE | HANDLING OF PALLET | film estensibile/ stretch film | film estensibile/ stretch film |

Ingredienti:

Farina di **frumento**, margarina vegetale (olio di palma, olio di cocco, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi vegetali da palma e girasole, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, tuorli d'**uovo***, aromi. Senza grassi idrogenati. *Uova da galline allevate a terra.

Ingredients:

Wheat flour, vegetable margarine (palm oil, coconut oil, water, emulsifier: mono- and diglycerides of vegetable fatty acids from palm and sunflower, acidity corrector: citric acid), sugar, yolks of **egg***, flavours. Without hydrogenated fats. *Eggs from free-range hens.

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION | |
|---|---------------------|
| VALORI MEDI per 100 g AVERAGE VALUES per 100 g | |
| ENERGIA / ENERGY | 2175 kJ 520 kcal |
| GRASSI / FAT | 27 g |
| di cui ACIDI GRASSI SATURI / whereof SATURATED FATTY ACIDS | 16 g |
| CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE | 61 g |
| di cui ZUCCHERI / whereof SUGARS | 18 g |
| PROTEINE / PROTEIN | 6,5 g |
| SALE / SALT | 0,12 g |

