



## Canestrelli

Tutta l'inconfondibile friabilità del Canestrello, tradizionale specialità a base di gustosa pasta frolla, è sempre a portata di mano per una veloce e sfiziosa pausa nella pratica confezione da 3 Canestrelli. Prodotto con ingredienti accuratamente selezionati e senza grassi idrogenati, questo classico della pasticceria ligure si distingue subito per la caratteristica forma circolare forata al centro e coronata da piccoli petali. Ma a rendere davvero unico e inimitabile il Canestrello è 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.

## Canestrelli

*The unmistakable mouth-watering crumbliness of the Canestrello, a traditional speciality made with delicious shortcrust pastry, is always at hand for a quick and tasty break in a practical packet of 3 Canestrelli. Produced with carefully selected ingredients free from hydrogenated fats, this classic Ligurian pastry is immediately distinguished by its characteristic round shape, with a small hole in the centre and small petals. What makes the Canestrello truly unique and inimitable is the precious dusting of the whitest icing sugar applied after baking which, thanks to an exclusive procedure, remains unchanged over time, maintaining all of its fragrance. 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

**in pratica confezione da 3 Canestrelli**  
in a practical packaging of 3 Canestrelli



4-0883-17-100-00





# CANESTRELLI



## SCHEMA TECNICA PRODUCT INFORMATION SHEET

		g 40 porzione/ per portion	g 40 espositore da 24 pz./ 24 pcs per displayer
CODICE EAN	EAN CODE	8 005785 333024	8 005785 201347
CODICE EAN (singola porzione)	EAN CODE (single portion)	8 005785 102903	8 005695 102903
TIPO CONTENITORE	CONTAINER TYPE	flowpack	espositore/displayer
ALTEZZA	HEIGHT		160 mm
LARGHEZZA	WIDTH		200 mm
LUNGHEZZA	LENGTH		260 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	FSCCA913	FSCCA916
<b>unità logistica (cartone)</b>		<b>logistic unit (carton)</b>	
CODICE EAN CARTONE	EAN CODE CARTON	2 8005785 333028	2 8005785 201341
NUMERO DI UNITÀ DI VENDITA AL PUBBLICO CONTENUTE	NUMBER OF RETAIL PACKS CONTAINED	40 pz./pcs	6 espositori da 24 pz./ 6 displayer of 24 pieces
ALTEZZA	HEIGHT	85 mm	330 mm
LARGHEZZA	WIDTH	305 mm	610 mm
LUNGHEZZA	LENGTH	420 mm	270 mm
PESO LORDO IN KG	GROSS WEIGHT IN KG	2,00	8,60
TIPO CONTENITORE	CONTAINER TYPE	cassa americana/ regular slotted box	cassa americana/ regular slotted box
<b>bancale</b>		<b>pallet</b>	
TIPO BANCALE	PALLET TYPE	EPAL	EPAL
NUMERO DI CARTONI PER STRATO	NUMBER OF CARTONS PER LAYER	6	6
NUMERO STRATI	NUMBER OF LAYERS	12	4
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

