

# 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
<b>unità di vendita al pubblico</b>	<b>retail packaging</b>		
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
<b>unità logistica (cartone)</b>	<b>logistic unit (carton)</b>		
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
<b>bancale</b>	<b>pallet</b>		
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

