

# Crepes

## DENOMINAZIONE DI VENDITA

---

Crepes

## CODICE PRODOTTO

---

14326

## DENOMINAZIONE COMMERCIALE

---

Preparazione gastronomica

## LISTA INGREDIENTI

---

**UOVA, LATTE**, farina di **GRANO** tenero tipo 00, olio di semi di girasole, vino liquoroso marsala (contiene **SOLFITI**), sale

## ALLERGENI PRESENTI

---

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti, Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Latte e prodotti a base di latte, Uova e prodotti a base di uova

## ALLERGENI POTENZIALI

---

Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland), Molluschi e prodotti a base di molluschi, Pesce e prodotti a base di pesce, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Soia e prodotti a base di soia

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

---

10 giorni dalla data di produzione

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

---

Conservare in frigorifero da 0° a 4°C. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione e conservare in frigorifero da 0° a 4°C.

## PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

---

Belmonte Sas Via Salassa n°3 San Ponso 10080 (TO) - Numero di riconoscimento: IT F5U4N

## ISTRUZIONI D'USO

---

Consumare il prodotto previa cottura.

Il prodotto può essere farcito a piacere e riscaldato in:

- forno microonde per 4 minuti
- forno tradizionale per 10 minuti a 160°C

## TABELLA NUTRIZIONALE

---

	<b>Per 100 g di prodotto</b>
<b>Energia</b>	1021 kJ
	243 kcal
<b>Grassi</b>	8,6 g
<b>di cui grassi saturi</b>	2,5 g
<b>Carboidrati</b>	29 g
<b>di cui zuccheri</b>	2,9 g
<b>Proteine</b>	12 g
<b>Sale</b>	0,60 g

Elaborata in accordo al Reg CE 1169/2011

## PACKAGING

---

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva in vaschette in APET (materiale non idoneo ad essere riscaldato).

## DICHIARAZIONE AUTOCONTROLLO

---

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005 e succ mod.