



## Swopf Gugelhopf al cioccolato

confezionato singolarmente

|                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Art. n.                        | 10265                       |
| Conservazione a -18°C (giorni) | 180 *                       |
| Peso (g)                       | 70                          |
| Unità fornitura                | CT à 36 STK                 |
| GTIN-13                        | 7611075102655               |
| Peso complessivo (kg)          | 2.88                        |
| Condizioni di stoccaggio       | surgelato, tra -18 e -22 °C |
| Paese di produzione            | CH                          |

### Preparazione

Lasciare scongelare a temperatura ambiente. Da consumare entro 5 giorni dal prelievo dal congelatore. Proposta di presentazione: Porre nel forno a microonde il gugelhopf al cioccolato ancora congelato e scaldare per 20-30 secondi alla potenza di 1000 watt (attenzione: non scaldare troppo a lungo per evitare di disidratare e far indurire lo Swopf). Nel frattempo, decorare un piatto. Porre il gugelhopf al cioccolato sul piatto decorato e aggiungere una pallina di gelato alla vaniglia. Guarnire con schegge di cioccolato e servire.

### Denominazione specifica

Articolo di panetteria fino con cioccolato, surgelato

### Ingredienti

UOVO INTERO, cioccolato di copertura nero (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, BURRO, emulsionante [E322 DI SOJA], aroma di vaniglia), zucchero, FARINA DI FRUMENTO, olio di colza, NOCI, ALBUME, olio di colza idrogenato, olio d'oliva, lievito in polvere (emulsionante [E450], regolatore dell'acidità [E500], amido di mais), emulsionante [E471], sale commestibile iodato, vanillina

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

### Valori nutrizionali per 100 g

|                                |      |                     |      |
|--------------------------------|------|---------------------|------|
| Kilojoule ca. (kJ)             | 2059 | Kilocal. ca. (kcal) | 492  |
| Grassi (g)                     | 32   | Carboidrati (g)     | 41   |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 13   | di cui zuccheri (g) | 28   |
| Proteine (g)                   | 7.3  | Sale (g)            | 0.19 |