

Pardulas



Antica Forneria Sarda
1939
Panettieri & Pasticceri

Prodotti da forno surgelati

Pardulas

Prodotto da forno crudo surgelato

Sono dolci tipici della tradizione sarda, piccole tortine molto delicate e gustose con un ripieno di ricotta freschissima aromatizzata agli agrumi, avvolto in un cestello di pasta sottile e friabile. Secondo la tradizione sarda le pardulas possono essere gustate cospargendole di miele o di zucchero a velo.

Ingredienti

Ricotta 54% (siero di **LATTE, LATTE**, crema di **LATTE**, correttore di acidità (acido citrico, acido lattico)), zucchero semolato, farina di **FRUMENTO**, acqua, strutto emulsionato (strutto raffinato (57,5%), acqua, destrosio, zucchero, emulsionante (E471), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, antiossidante (E307)), margarina vegetale (oli e grassi vegetali [80%] (grassi (palma), oli (girasole)), acqua, sale (0,6%), emulsionanti (E471, E322 lecitina di girasole), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, colorante (betacarotene)), tuorlo d'**UOVO** da allevamenti a terra, lievito chimico (E450i, E500ii, amido di mais), aromi, zafferano, vanillina. Può contenere **ARACHIDI, SENAPE, PESCE e SOIA**.

Conservazione

NEL CONGELATORE

**** -18°C ■ Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione

*** -12°C ■ Consumare preferibilmente entro un mese dall'acquisto

* -6°C ■ Consumare preferibilmente entro una settimana dall'acquisto

NEL FRIGORIFERO

Consumare preferibilmente entro un giorno dallo scongelamento

Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato

Shelflife

12 mesi

Modalità di Preparazione

Preriscaldare il forno alla temperatura di 170°/180°C, infornare il prodotto ben distanziato nelle teglie e cuocere per circa 25 minuti, fin quando la superficie non risulterà leggermente dorata.

Ricoprire con zucchero a velo o miele. Dopo cotto il prodotto ha una durata di circa 3 giorni.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 1478 kJ / 353 kcal

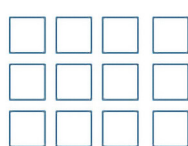
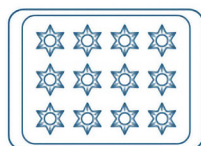
Grassi 17,1 g
di cui saturi 11,6 g

Carboidrati 40,9 g
di cui zuccheri 29,0 g

Fibre 0,7 g

Proteine 8,6 g

Sale 0,9 g



peso per pezzo
65/70g

esempio di disposizione
sulla teglia da bar

6 Kg per scatola

pedana da 84 scatole
7 strati da 12 scatole



Allergeni (Regolamento UE 1169/2011)	Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	+	-
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Presenza di uova e prodotti a base di uova	+	-
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	-	+
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	+
Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	+
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	+	-
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	-	-
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	+
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	-	-
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Presenza di molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.	

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Antica Forneria Sarda S.r.l. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito secondo i termini di legge. Le informazioni qui riportate sono da considerarsi corrette ed accurate al meglio delle nostre conoscenze. Tutte le informazioni sono valide fino a nuova revisione.

Verifica e approvazione

Gianluca Murgioni



Data aggiornamento

03/03/23