

## Dr.Oetker Tiramisu Miscela di base SCA 1.00kg



Art. Nr. 5589.881

Peso lordo	1.063 KG
Peso netto	1.000 KG
Confezione	Scatola OE 1 - 3 kg
Inalterabilità	non refrigerato
Conservazione	7 mesi
Denominazione specifica	

### Informazioni sulla vendita e sull'immagazzinamento



1 PAL = 432 ST

Data di creazione: 04.05.2025

I nostri prodotti possono essere soggetti a variazioni delle ricette. Fanno fede le indicazioni riportate sulla confezione.

## Miscela di base per Tiramisu 6x1kg

### Descrizione del prodotto

Miscela di base per tiramisù. Crema per tiramisù.

### Denominazione dell'alimento / Denominazione di vendita

Preparato base in polvere per crema del tiramisù

### Ingredienti

Zucchero, UOVO intero in polvere, gelatina di manzo, maltodestrina, sciroppo di glucosio, grasso di palma, amido di patate modificato, emulsionante (E 472b), alimenti coloranti (succo di carote concentrato, estratto di curcuma), proteine di LATTE, aroma. Può contenere: (LATTOSIO, GLUTEN, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, MANDORLE, PISTACCHI).

### Paese di produzione

Francia

### Preparazione

1. Mescolare il preparato in polvere con latte freddo fino a ottenere una consistenza cremosa (ca. 5 minuti). 2. Aggiungere il mascarpone e amalgamare bene il tutto. 3. Versare la crema sul pan di Spagna imbevuto nel caffè. 4. Cospargere con del cacao in polvere e riporre in frigorifero per 1 ora. Una volta pronto, conservare il tiramisù in un luogo fresco e asciutto.

### Dosaggio:

95 g di preparato in polvere con 160 ml di latte e 200 g di mascarpone = 6 porzioni da 75 g.

Resa: 1000 g di preparato in polvere per dolci con 1.7 l di latte e 2 kg di mascarpone = ca. 62 porzioni da ca. 75 g



### Dichiarazione del valore nutritivo

	100g prodotto	100g prodotto pronto	Per porzione 75 g
<b>Energia (kJ)</b>	1906	1285	964
<b>Energia (kcal)</b>	452	309	232
<b>Grassi</b>	13 g	24 g	18 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	6.6 g	15 g	11 g
<b>Carboidrati</b>	69 g	17 g	13 g
<b>di cui zuccheri</b>	59 g	16 g	12 g
<b>Proteine</b>	16 g	6.5 g	4.6 g
<b>Sale</b>	0.3 g	0.1 g	0.1 g

## Dati tecnici

---

<b>Contenuto netto</b>	6 kg	<b>Lunghezza EVE</b>	12 cm	<b>Art-Nr.</b>	1-39-242320
<b>Contenuto lordo</b>	6.543 kg	<b>Larghezza EVE</b>	8 cm	<b>GTIN EVE</b>	9008200070527
<b>Lunghezza VS</b>	37.5 cm	<b>Altezza EVE</b>	17.5 cm	<b>GTIN VS</b>	9008200670529
<b>Larghezza VS</b>	17 cm	<b>Confezione</b>	6X1KG	<b>Paletizzazione</b>	12/LG, 72/Pal
<b>Altezza VS</b>	17.8 cm	<b>Immagazzinamento</b>	Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce. Dopo aver aperto la confezione, consumare il contenuto entro quattro settimane.		

## Vantaggi del prodotto

---

- preparazione facile e veloce per dessert secondo la ricetta originale italiana
- facile da conservare nella confezione richiudibile
- permette di realizzare un'ampia varietà di dessert

Caratteristiche del prodotto: contiene alcol, senza ingredienti contenenti glutine (secondo la ricetta), contiene derivati del manzo, adatto alla dieta liquida, adatto alla dieta morbida.

## Ingredienti allergenici

---

Le seguenti informazioni relative agli ingredienti allergenici si riferiscono esclusivamente alla ricetta del prodotto. L'aggiunta di ulteriori ingredienti indicata nelle istruzioni o nei consigli di preparazione non viene considerata. Non è possibile escludere la presenza di minime tracce di sostanze allergeniche che possono inavvertitamente entrare in contatto con il prodotto durante la produzione, lo stoccaggio o il trasporto. Se necessario, tali tracce vengono riportate alla fine dell'elenco degli ingredienti.

La ricetta contiene i seguenti ingredienti allergenici:

- uova e relativi prodotti derivati
- latte e relativi prodotti derivati (lattosio incluso)

## Ingegneria genetica

---

Secondo il regolamento europeo in materia di etichettatura, autorizzazione e tracciabilità relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati\*, il prodotto non è soggetto all'obbligo di etichettatura. (\* Regolamento (CE) n. 1829/2003 e Regolamento (CE) n. 1830/2003).

## Qualità

---

Il prodotto è realizzato nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge sulle derrate alimentari. Ciò comporta in particolare la conformità alle norme di igiene alimentare, l'applicazione dei principi HACCP nonché il rispetto e l'attuazione degli obblighi di etichettatura.

## Suggerimento

---

Le ricette dei prodotti possono essere soggette a modifica. Le presenti informazioni vengono costantemente aggiornate. Prodotti con la stessa denominazione e lo stesso numero di articolo



*Professional*

possono essere disponibili sia con ricette vecchie che nuove. Si prega di tenere presente che solo le indicazioni riportate sulla confezione sono vincolanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per la correttezza e la completezza delle informazioni.