



## CAKE VANIGLIA\*

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRADE NAME
Morbido cake alla vaniglia	Soft vanilla cake

### INGREDIENTI / INGREDIENTS:

<b>ITALIANO</b>	UOVA fresche, zucchero, farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO fresco, olio di ARACHIDI, vaniglia naturale (1.2%), agenti lievitanti (carbonato di sodio, difosfato disodico), sale.
<b>ENGLISH</b>	Fresh EGGS, sugar, WHEAT flour type "00", fresh BUTTER, PEANUTS oil, natural vanilla (1.2%), leavening agents (sodium carbonate, disodium diphosphate), salt.

\*Conservare in un luogo fresco ed asciutto/ Keep in a cool dry place.

### ALLERGENI / ALLERGENS:

	PRESENTE	CC*
<i>Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X	
<i>Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof</i>		
<i>Uova e derivati /Eggs and products thereof</i>	X	
<i>Pesce e derivati / Fish and products thereof</i>		
<i>Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof</i>	X	
<i>Soia e derivati /Soy beans and products thereof</i>		X
<i>Latte e derivati / Milk and products thereof</i>	X	
<i>Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof</i>		X
<i>Sedano e derivati / Celery and products thereof</i>		
<i>Senape e derivati / Mustard and products thereof</i>		X
<i>Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof</i>		X
<i>Residuo in SO<sub>2</sub>&gt;10 mg/Kg o 10 mg/l /SO<sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
<i>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof</i>		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



## CAKE VANIGLIA\*

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto/ Nutritional values for 100 g of product

Valore energetico	kJ	1764
Valore energetico	kcal	415
Grassi/Fats	g	24,2
di cui		
- acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	g	10,2
Carboidrati/Carbohydrates	g	43,4
di cui		
- zuccheri/of which sugars	g	26,6
- polioli	g	
- amido	g	
Fibre/Fibre	g	0,5
Proteine/Proteins	g	5,7
Sale/Salt	g	0,3