



**PANE DI TIPO INTEGRALE
FILONCINO**





PANE DI TIPO INTEGRALE

TIPOLOGIE PRODOTTO:

FILONCINO

PESO:

100 g

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenerodi tipo integrale, acqua, , sale, lievito di birra.

ALLERGENI (REG. UE 1169/2011):

Presenti nel prodotto: GRANO

PRESENTI NELLO STABILIMENTO:

SOIA , ORZO, MANDORLE, UOVA, LATTE

ORIGINE MATERIA PRIMA:

UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore: dorato, privo di bruciature.

odore: tipico del pane fresco e privo di odori sgradevoli;

sapore: tipico del pane fresco e privo di sapori anomali;

consistenza: crosta morbida con mollica aderente e compatta.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G:

Energia

869 kj / 208 kcal

Grassi:

1,2 g

di cui acidi grassi saturi

0,2 g

Carboidrati

40,2 g

di cui zuccheri

1,2 g

Proteine

9,0 g

Sale

1,5 g

LOTTO

corrispondente alla DATA DI PRODUZIONE

TERMINO MINIMO DI CONSERVAZIONE:

Da consumarsi preferibilmente entro 3 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dopo il parziale consumo conservare nella propria busta ripiegata.

UNITÀ DI VENDITA:

N. pezzi per confezione; 1

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

Temperatura ambiente, non superiore a 30°C



CILIO i FORNAI di Gaetano Cilio

Via Monreale, 22 - 97100 Ragusa (RG)

www.cilioifornai.com Email: info@cilioifornai.com

mob: +39 333 4744982 CF: CLIGN82R18H163H | P.IVA : 015138700889