



**PANE DI TIPO INTEGRALE DI GRANO ANTICO “PERCIASACCHI” E DI TIPO 1
CIABATTINA**



PANE DI TIPO INTEGRALE DI GRANO ANTICO "PERCIASACCHI" E DI TIPO 1

TIPOLOGIE PRODOTTO:

CIABATTINA

PESO:

240 g

INGREDIENTI:

Farina integrale di GRANO duro antico "Perciasacchi",
farina di GRANO tenero tipo 1, , acqua, pasta madre
(semola, acqua), sale.

ALLERGENI (REG. UE 1169/2011):

Presenti nel prodotto: GRANO

PRESENTI NELLO STABILIMENTO:

SOIA , ORZO, MANDORLE, UOVA, LATTE

ORIGINE MATERIA PRIMA:

ITALIA -UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

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 croccante con mollica morbida e
porosa.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G:

Energia

920 kj / 220 kcal

Grassi:

0,8 g

di cui acidi grassi saturi

0 g

Carboidrati

46,0 g

di cui zuccheri

0,6 g

Proteine

7,3 g

Sale

0,6 g

LOTTO

corrispondente alla DATA DI PRODUZIONE

TERMINE 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