

LA ROSETTA

cento grammi

COD. 005110



Vassalli

DENOMINAZIONE LEGALE

Semilavorato di farina di grano tenero 0 in ferma lievitazione surgelato.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" (contiene glutine), acqua, lievito di birra, sale

PREPARAZIONE

- 1. Posizionare il prodotto capovolto surgelato sulle teglie.*
- 2. Mettere le teglie in cella di lievitazione per circa 90 min. alla temp. di 35°C con umidità relativa pari a 70%.*
- 3. Capovolgere nuovamente e tenere all'aria per 20 min. in modo che si formi la crosta.*
- 4. Cuocere in forno con poco vapore per circa 25 min. a 220°C*

DURATA

365 gg se conservato correttamente

CONSERVAZIONE

Il prodotto si conserva a -18°C

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa/solfiti concentr. Sup.10 mg/kg

VALORI NUTRIZIONALI

valori medi a cotto x100gr		
VALORE ENERGETICO	Kcal	221
	Kj	940
GRASSI	g	0,46
DI CUI SATURI	g	0,00
PROTEINE	g	10,56
CARBOIDRATI	g	44,60
DI CUI ZUCCHERI	g	1,0
FIBRA	g	1,70
SALI	g	1,38

PESO

100 gr (+/- 5gr)

CONFEZIONE

Dimensioni: 38cm x 23cm x 39cm
Pezzi per confezione: 95/105
Peso confezione: 10kg +/- 0,05kg

PALLET

Tipo: EPAL
N. Cartoni/Pallet: 42
Dimensioni: 120cm x 80cm x 165(h)