

LA TRECCIA

all'olio extra vergine d'oliva

COD. C/1011



Vassalli

DENOMINAZIONE LEGALE

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

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" (contiene glutine), acqua, strutto, lievito di birra, sale, olio extra vergine di oliva, lievito naturale, E300.

PREPARAZIONE

- 1. Posizionare il prodotto surgelato sulle teglie distanziato adeguatamente.*
- 2. Mettere le teglie in cella di lievitazione per circa 75 min. alla temp. di 33/35°C con umidità relativa pari a 70/75%.*
- 3. Cuocere in forno rotativo o a piani per circa 20/25 min. a 210°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	301
	Kj	1272
GRASSI	g	5,20
DI CUI SATURI	g	1,60
PROTEINE	g	8,30
CARBOIDRATI	g	54,0
DI CUI ZUCCHERI	g	2,30
FIBRA	g	2,80
SALI	g	1,43

PESO

320 gr (+/- 15gr)

CONFEZIONE

Dimensioni: 38cm x 23cm x 39cm
Pezzi per confezione: 45/48
Peso confezione: 15kg +/- 0,15kg

PALLET

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