

# IL BAULETTO 110

centodieci grammi

COD. 001007



**Vassalli**

## DENOMINAZIONE LEGALE

Semilavorato di farina di grano tenero tipo "0" con strutto in ferma lievitazione surgelato.

## INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" (contiene glutine), acqua, strutto 5%, lievito naturale, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, 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 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	311
	Kj	1314
GRASSI	g	5,30
DI CUI SATURI	g	1,60
PROTEINE	g	8,10
CARBOIDRATI	g	56,0
DI CUI ZUCCHERI	g	3,00
FIBRA	g	2,90
SALI	g	1,55

## PESO

110 gr (+/- 10 gr)

## CONFEZIONE

**Dimensioni:** 38cm x 23cm x 39cm  
**Pezzi per confezione:** 130/140  
**Peso confezione:** 15kg +/- 0,05kg

## PALLET

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