

# IL BARILLINO

magro  
COD. 005003



**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 naturale, sale iodato, lievito di birra, E300.

## PREPARAZIONE

1. Posizionare il prodotto surgelato sulle teglie distanziato adeguatamente.
2. Mettere le teglie in cella di lievitazione per circa 75/90 min. alla temp. di 33/35°C con umidità relativa pari a 70/75%.
3. Cuocere in forno rotativo o a piani per circa 15 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	290
	Kj	1230
GRASSI	g	1,32
DI CUI SATURI	g	0,30
PROTEINE	g	9,69
CARBOIDRATI	g	61,10
DI CUI ZUCCHERI	g	1,80
FIBRA	g	2,50
SALI	g	1,72

## PESO

60 gr (+/- 5gr)

## CONFEZIONE

**Dimensioni:** 38cm x 23cm x 39cm  
**Pezzi per confezione:** 240/260  
**Peso confezione:** 15kg +/- 0,05kg

## PALLET

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