

# LA MICCA 200

duecento grammi

COD. 001118



**Vassalli**

## DENOMINAZIONE LEGALE

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

## INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, strutto 5%, lievito naturale, lievito di birra, sale iodato, olio extra vergine di oliva, antiossidante 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 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		
<b>VALORE ENERGETICO</b>	Kcal	287
	Kj	1213
<b>GRASSI</b>	g	3,5
<b>DI CUI SATURI</b>	g	1,0
<b>PROTEINE</b>	g	7,90
<b>CARBOIDRATI</b>	g	55,0
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	g	2,30
<b>FIBRA</b>	g	2,60
<b>SALI</b>	g	1,40

## PESO

200 gr (+/- 10gr)

## CONFEZIONE

**Dimensioni:** 38cm x 23cm x 39cm

**Pezzi per confezione:** 73/77

**Peso confezione:** 15kg +/- 0,05kg

## PALLET

**Tipo:** EPAL

**N. Cartoni/Pallet:** 42

**Dimensioni:** 120cm x 80cm x 165(h)