

LA CIABATTA 250

duecentocinquanta grammi

COD. 004720



Vassalli

DENOMINAZIONE LEGALE

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

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito naturale E300, lievito di birra, sale.

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		
VALORE ENERGETICO	Kcal	219
	Kj	929
GRASSI	g	0,41
DI CUI SATURI	g	0,0
PROTEINE	g	7,56
CARBOIDRATI	g	46,80
DI CUI ZUCCHERI	g	0,40
FIBRA	g	1,20
SALI	g	1,34

PESO

250 gr (+/- 20gr)

CONFEZIONE

Dimensioni: 38cm x 23cm x 39cm

Pezzi per confezione: 59/61

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

PALLET

Tipo: EPAL

N. Cartoni/Pallet: 42

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