

LA QUADROTTA

cinquecento grammi

COD. 007710



Vassalli

DENOMINAZIONE LEGALE

Semilavorato di Farina di grano tenero tipo "0" in ferma lievitazione surgelato.

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

1. Posizionare il prodotto surgelato sulle teglie distanziato adeguatamente.
2. Mettere le teglie in cella di lievitazione per circa 90 min. alla temp. di 35°C con umidità relativa pari a 70%.
3. Cuocere in forno rotativo o a piani per circa 25 min. a 220°C con poco vapore di cui gli ultimi 5 min. a valvola aperta.

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	243
	Kj	1030
GRASSI	g	1,26
DI CUI SATURI	g	0,30
PROTEINE	g	11,28
CARBOIDRATI	g	45,40
DI CUI ZUCCHERI	g	1,00
FIBRA	g	2,40
SALI	g	0,45

PESO

500 gr (+/- 50 gr)

CONFEZIONE

Dimensioni: 38cm x 23cm x 39cm
Pezzi per confezione: 15/17
Peso confezione: 8kg +/- 0,15kg

PALLET

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