



**PANE DI SEMOLA DI GRANO ANTICO "RUSSELLO"**  
**PANE DI PASTA DURA LISCIO**



# CILIO

I FORNAI



## PANE DI SEMOLA DI GRANO ANTICO "RUSSELLO"

**TIPOLOGIE PRODOTTO:**

PANE DI PASTA DURA LISCIO

**PESO:**

250 g

**INGREDIENTI:**

Semola rimacinata di GRANO duro varietà russello, macinato a pietra, acqua, pasta madre (semola, acqua), sale.

**ALLERGENI (REG. UE 1169/2011):**

Presenti nel prodotto: GRANO

**PRESENTI NELLO STABILIMENTO:**

SOIA, ORZO, MANDORLE, UOVA, LATTE

**ORIGINE MATERIA PRIMA:**

SICILIA (ITALIA)

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

colore: dorato, privo di bruciature.

odore: tipico del pane fresco e privo di odori sgradevoli;

sapore: tipico del pane fresco e privo di sapori anomali;

consistenza: crosta croccante con mollica compatta.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G:**

Energia

990 kj / 237 kcal

Grassi:

0,33 g

di cui acidi grassi saturi

0 g

Carboidrati

50.8 g

di cui zuccheri

1,0 g

Proteine

7.6 g

Sale

1.0 g

**LOTTO**

corrispondente alla DATA DI PRODUZIONE

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:**

Da consumarsi preferibilmente entro 3 giorni

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dopo il parziale consumo conservare nella propria busta ripiegata.

**UNITÀ DI VENDITA:**

N. pezzi per confezione; 1

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:**

Temperatura ambiente, non superiore a 30°C



**CILIO i FORNAI di Gaetano Cilio**

Via Monreale, 22 - 97100 Ragusa (RG)

[www.cilioifornai.com](http://www.cilioifornai.com) Email: [info@cilioifornai.com](mailto:info@cilioifornai.com)

mob: +39 333 4744982 CF: CLIGN82R18H163H | P.IVA : 015138700889