



**PANE DI SEMOLA DI GRANO ANTICO "TUMMINIA"
PAGNOTTA**



CILIO

I FORNAI



PANE DI SEMOLA DI GRANO ANTICO "TUMMINIA"

| | |
|--|--|
| TIPOLOGIE PRODOTTO: | PAGNOTTA |
| PESO: | 250 g |
| INGREDIENTI: | Semola rimacinata di GRANO duro varietà <i>Tumminia</i> , 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 - bruno, 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 morbida e porosa. |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G: | |
| Energia | 1003 kj / 240 kcal |
| Grassi: | 1,17 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,2 g |
| Carboidrati | 48,3 g |
| di cui zuccheri | 1,4 g |
| Proteine | 8,97 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 Email: info@cilioifornai.com

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