



**PANE DI SEMOLA**  
**PANE DI PASTA DURA TIPICO RAGUSANO - MEZZALUNA**





# CILIO

I FORNAI



## PANE DI SEMOLA

**TIPOLOGIE PRODOTTO:**

**PESO:**

**INGREDIENTI:**

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

**PRESENTI NELLO STABILIMENTO:**

**ORIGINE MATERIA PRIMA:**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

PANE DI PASTA DURA TIPICO RAGUSANO - MEZZALUNA

250 g

Semola rimacinata di GRANO duro, acqua, pasta madre (semola, acqua), sale, lievito di birra.

Presenti nel prodotto: GRANO

SOIA , ORZO, MANDORLE, UOVA, LATTE

UE

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

1059 kj / 253 kcal

Grassi:

1,0 g

di cui acidi grassi saturi

0,2 g

Carboidrati

52,7 g

di cui zuccheri

3,1 g

Proteine

7,0 g

Sale

1,0 g

**LOTTO**

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:**

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**

**UNITÀ DI VENDITA:**

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:**

corrispondente alla DATA DI PRODUZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 3 giorni

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dopo il parziale consumo conservare nella propria busta ripiegata.

N. pezzi per confezione; 1

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