



PANE DI SEMOLA
PANE DI PASTA DURA TIPICO RAGUSANO - SPIGA



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 - SPIGA

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 Email: info@cilioifornai.com

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