

**CILIO**  
I FORNAI



**PANE DI TIPO 00**  
**MAFALDA**





# CILIO

I FORNAI



## PANE DI TIPO 00

<b>TIPOLOGIE PRODOTTO:</b>	MAFALDA
<b>PESO:</b>	120 g
<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, sale, lievito di birra, strutto.
<b>ALLERGENI (REG. UE 1169/2011):</b>	Presenti nel prodotto: GRANO
<b>PRESENTI NELLO STABILIMENTO:</b>	SOIA , ORZO, MANDORLE, UOVA, LATTE
<b>ORIGINE MATERIA PRIMA:</b>	UE
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	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 morbida con mollica compatta e morbida.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G:

Energia	1039 kj / 248 kcal
Grassi:	2,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	50,0 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	6,5 g
Sale	2,0 g

### LOTTO

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:

### MODALITÀ 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

### UNITÀ DI VENDITA:

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:



**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