



PANE DI SEMOLA RIMACINATA
CIABBATTA





CILIO

I FORNAI



PANE DI SEMOLA RIMACINATA

TIPOLOGIE PRODOTTO:

CIABBATTA

PESO:

240 g

INGREDIENTI:

Semola rimacinata di GRANO duro, acqua, sale, lievito di birra.

ALLERGENI (REG. UE 1169/2011):

Presenti nel prodotto: GRANO

PRESENTI NELLO STABILIMENTO:

SOIA, ORZO, MANDORLE, UOVA, LATTE

ORIGINE MATERIA PRIMA:

UE

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 friabile con mollica porosa.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G:

Energia

1015 kj / 243 kcal

Grassi:

1,34 g

di cui acidi grassi saturi

0,26 g

Carboidrati

49,0 g

di cui zuccheri

0,26 g

Proteine

8,71 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