



**PANE DI SEMOLA RIMACINATA
FILONE**





CILIO

I FORNAI



PANE DI SEMOLA RIMACINATA

TIPOLOGIE PRODOTTO:	FILONE
PESO:	400 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