



**PANE DI TIPO INTEGRALE DI GRANO ANTICO “PERCIASACCHI” E DI TIPO 1  
TRIANGOLINO**





# CILIO

I FORNAI



## PANE DI TIPO INTEGRALE DI GRANO ANTICO "PERCIASACCHI" E DI TIPO 1

<b>TIPOLOGIE PRODOTTO:</b>	TRIANGOLINO
<b>PESO:</b>	100 g
<b>INGREDIENTI:</b>	Farina integrale di GRANO duro antico "Perciasacchi", farina di GRANO tenero tipo 1, , acqua, pasta madre (semola, acqua), sale.
<b>ALLERGENI (REG. UE 1169/2011): PRESENTI NELLO STABILIMENTO:</b>	Presenti nel prodotto: GRANO SOIA , ORZO, MANDORLE, UOVA, LATTE
<b>ORIGINE MATERIA PRIMA:</b>	ITALIA -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 croccante con mollica morbida e porosa.
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G:</b>	
Energia	920 kj / 220 kcal
Grassi:	0,8 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	46,0 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	7,3 g
Sale	0,6 g
<b>LOTTO</b>	corrispondente alla DATA DI PRODUZIONE
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 3 giorni
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo il parziale consumo conservare nella propria busta ripiegata.
<b>UNITÀ DI VENDITA:</b>	N. pezzi per confezione; 1
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:</b>	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