

Schiacciatina aceite



Es un producto de horno en forma de galleta y crujiente de forma redonda y un diámetro de unos 25 cm. La masa es especial, enriquecida con mantequilla y una pasta muy fina. Repartida a mano y presentada con aceite de oliva virgen y sal.

Está dedicado a la venta por separado de banco.
Envasado en cartón de 4 kg



I Sapori Italiani



Schiacciata aceite

FICHA TÉCNICA

(conforme con el reg. 1169/2013)

PRODUCTO	PRODUCTO DE HORNO
TIPO	Schiacciata aceite
INGREDIENTES	harina de TRIGO tierno tipo "0", agua, sémola remolida de TRIGO duro, manteca de cerdo, MANTEQUILLA, sal, levadura de cerveza, harina de CEREALES malteados.
RELLENOS	aceite de oliva extra virgen (99%), sal.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	CBT: <1000ufc/g; Coliformes totales., Estafilococos, Micetos totales: <100ufc/g, E. Coli <10 ufc/g Salmonela: ausente
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor: leve a aceite Sabor: gustoso con regusto de aceite Consistencia: Buena
INFORMACIONES SOBRE LOS VALORES NUTRICIONALES	Valor energético medio en 100 g. 469,40Kcal/100g ;1963,97 Kj/100g
	Proteínas 9,60 g. Carbohidratos 58,70 g. De los cuales azúcares 6,80 g. Grasas 21,80 g. De los cuales saturados 5,90 g. Sal (cloruro de sodio) 3.20 g.
INFORMACIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA	Se aplica el sistema HACCP previsto por los Reg. Ce 852,853,854,882/2004. Los productos suministrados no contienen OMG ni sus derivados.
LISTA ALÉRGENOS	Cereales que contienen gluten y derivados, leche o productos a base de leche. Puede haber trazas de semillas de sésamo y lino.
VIDA ÚTIL	4 meses
CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz
PESO	4 Kg
EMBALAJE	Envasadas manualmente en cajitas de cartón alimentario núm. 36 per epal