

Mandorle Intrecciate



È un prodotto da forno biscottato a forma di anello. Trattasi di 2 grissini intrecciati e chiusi ad anello. Diametro 7 cm di pasta speciale arricchita con mandorle e pepe, inimitabili.

E' dedicata alla vendita sfusa da banco.
Confezionata in cartone da 3 kg

A ring-shaped crispy baked product.
2 Ring-shaped braided breadsticks
An excellent dough with a diameter of 7 cm that is enriched with almonds and pepper, inimitable.

Intended for bulk sale.
Packaged in 3 kg cardboard boxes.



I Sapori Italiani



Mandorle Intrecciate

SCHEDA TECNICA (conforme al reg. 1169/2013 e successive modificazioni)

PRODOTTO	PRODOTTO DA FORNO
TIPOLOGIA	MANDORLE INTRECCIATE
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo"00", acqua, strutto, MANDORLE, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva 7%, sale, pepe nero, lievito di birra.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT : <1000ufc/g; Coliformi totali.,Stafilococchi, Miceti totali : <100ufc/g E.Coli <10 ufc/g Salmonella:assente
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Odore: di mandorle Sapore: gustoso con retrogusto di mandorle Consistenza: Buona
INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI	Valore energetico medio su 100 g. : 443,54Kcal/1857,11Kj
	Proteine : 9,80% Carboidrati:57,50% Lipidi : 21,90% Fibra : 2,40%
INFORMAZIONI IGIENICO-SANITARIE	Si applica il sistema HACCP previsto dai Reg.Ce 852,853,854,882/2004. I prodotti forniti non contengono OGM e loro derivati
ELENCO ALLERGENI	Cereali contenenti glutine e derivati, frutta secca in guscio, mandorle.
SHELF LIFE	5 mesi
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da luce
PESO	3 Kg
IMBALLAGGIO	Confezionate manualmente in scatole di cartone alimentare n. 80 per bancale

TECHNICAL SHEET (according to Regulation 1169/2013 and subsequent amendments)

PRODUCT	BAKED PRODUCT
TYPE	MANDORLE INTRECCIATE
INGREDIENTS	Soft WHEAT flour type "00", water, lard, ALMONDS, sunflower oil, 7% extra virgin olive oil, salt, black pepper, brewer's yeast.
MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	TBL per g: <1000 cfu; Total Coliforms, Staphylococci, total Mycetes per g: <100 cfu E.Coli per g: <10 cfu Salmonella: absent
ORGANOLEPTIC PROPERTIES	Smell: smell of almonds Taste: good taste with aftertaste of almonds Consistency: good
NUTRITION FACTS	Average energy quantity per 100 g: 443,54Kcal/1857,11Kj
	Proteins: 9.80% Carbohydrates: 57.50% Lipids: 21.90% Fiber: 2.40%
HEALTH AND HYGIENE	The HACCP system, which is required by EC Regulations 852,853,854,882/2004, is applied. The products supplied do not contain GMOs and products thereof
ALLERGENES	Cereals containing gluten and derivatives, nuts, almonds.
SHELF LIFE	5 months
STORAGE	Store in a cool and dry place, away from light
WEIGHT	3 Kg
PACKAGING	Packaged manually in food cardboard boxes 80 per pallet