



SCHEDA TECNICA PRODOTTO – PRECOTTO
PAGNOTTA DI GRANO DURO
PANE ALLA SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice unità di vendita	
Denominazione di vendita	Pane alla semola rimacinata di grano duro
Peso netto UDV (g)	600
Descrizione prodotto	Pane di forma circolare
Modalità di fornitura	Vasca in pehd 40x60x20
Shelf life	1
Sapore	Grato
Odore	Intenso di pane fresco casereccio
COTTURA	
9/10 min a 220° con vapore iniziale	
NOTE	Riparare il prodotto da umidità



ELENCO INGREDIENTI

PROVENIENZA MP

TABELLA VALORI NUTRIZIONALI
RIFERITA A 10G DI PRODOTTO

Semola rimacinata di GRANO duro	ITALIA
Acqua	
Sale	
Lievito di birra	ITALIA
	ITALIA

NON DISPONIBILE

NUTRITIONAL FACTS

ELENCO ALLERGENI IN RICETTA

GRANO
ALLERGENI DA CONTAMINAZIONE CROCIATA
SOIA
UOVA
LATTE E DERIVATI
SEMI DI SESAMO
FRUTTA A GUSCIO

NON DISPONIBILE

LA SEGUENTE SCHEDA TECNICA NON COSTITUISCE CAPITOLATO DI VENDITA, LE INFORMAZIONI RIPORTATE, CIRCA LE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, E LA FORMULAZIONE DEL PRODOTTO, DEVONO RITENERSI INDICATIVE E NON IMPEGNATIVE

