

SCHEDA TECNICA PRODOTTO – PANE PRECOTTO BOCCONCINO UVETTA PANE ALLA SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO CON UVETTA

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice unità di vendita			
Denominazione di vendita	Pane alla semola rimacinata di grano		
	duro con uvetta		
Peso netto UDV (g)	40	No.	
Descrizione prodotto	Pane dalla forma sferica		
Modalità di fornitura	Ceste in pp		
Shelf life	1	0	
Sapore	Grato		
Odore	Intenso di pane e uva	A STATE OF THE STA	
COTTURA			
5/6 minuti a 220° con vapore iniziale			
NOTE	Riparare il prodotto da umidità		

ELENCO INGREDIENTI	PROVVENIENZA MP	TABELLA VALORI NUTRIZIONALI
LLENGO INGREDIENTI	FIGUVENIENZA MIF	RIFERITA A 10G DI PRODOTTO
Semola rimacinata di GRANO duro	ITALIA	KII EKITAA 100 DI FRODOTTO
Acqua		
Farina di GRANO tenero tipo "0"	EUROPA	
Uvetta (5%)	TURCHIA	
Sale	ITALIA	
Lievito di birra	ITALIA	
		NON DISPONIBILE
		NON DISPONIBILE
		NUTRITIONAL FACTS
		NOTATIONAL FACTO
ELENCO ALLERGENI IN RICETTA		
GRANO]	
ALLERGENI DA CONTAMINAZIONE CROCIATA		
SOIA	_	
UOVA	1	
LATTE E DERIVATI	1	
SEMI DI SESAMO	1	
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