

NOME PRODOTTO

SCHÜTTELBROT ALL'AGLIO



DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane croccante alla farina di segale con aglio

| CODICE PRODOTTO | MS/K | |
|---|---|---|
| INGREDIENTI | Acqua, Farina di segale di tipo 0 (62%), farina di grano tenero di tipo 0, aglio (4%), sale, lievito, farina di malto . | |
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO | PRIMARIO PE | SECONDARIO Variabile |
| SHELF LIFE | 12 mesi dal confezionamento | |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Nessuna richiesta specifica. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto. | |
| MODALITA' DI CONSUMO | Pronto al consumo | |
| POTENZIALE ALLERGENE (Regolamento UE 1169/2011) | Contiene glutine . Prodotto in uno stabilimento che utilizza: glutine, soia, sesamo, frutta a guscio, derivati del latte, uova . | |
| POTENZIALE OGM (Regolamento (CE) N. 1829/2003/CE Regolamento (CE) N. 1830/2003/CE) | <input type="checkbox"/> SI (se si quale/i) <input checked="" type="checkbox"/> NO | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE | Aspetto: tipico pane tirolese dalla forma tonda schiacciata Colore: crosta dorata Sapore: gusto marcato dell'aglio, croccante | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto) | Valore Energetico Proteine Carboidrati - di cui zuccheri Grassi: - di cui saturi: fibre alimentari sale: | 1527 kj (359 kcal) 7.8 g 81.5 g 3.8 g 0.2 g 0.1 g 3.2 g 2.35 g |



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 07
del
26.03.2021

**CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE**
(Valori di riferimento)

Conforme al Reg. 2073/05 e s.m.i.

LOTTO

Indicato TMC con data per esteso – giorno, mese, anno

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.