



Scheda tecnica del prodotto

PRODOTTO	Pane alla farina di segale con pasta acida di segale e spezie
DENOMINAZIONE PRODOTTO	<i>Original Vinschgauer</i>
Codice articolo	121

Caratteristiche sensoriali	
Aspetto	Panini morbidi, di colore marrone, presenza di farina in superficie (caratteristica tipica del prodotto). Pasta di colore grigio-marrone, morbida, porosa.
Odore	Tipico di pasta acida, di cumino e spezie.
Sapore	Leggermente acidulo, di pane e spezie.

Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di segale (43%), acqua, farina di grano tenero tipo "0", pasta acida alla farina di segale 12% (farina di segale , acqua), sale, lievito, cumino (0,7%), spezie (0,3%).
---	--

Indicazioni per soggetti allergici	Contiene glutine. Può contenere tracce di semi di sesamo e frutta a guscio.
---	---

Valori nutrizionali medi per	100 g
Valore energetico	954 kJ / 226 kcal
Grassi	1,2g
di cui grassi saturi	0,3g
Carboidrati	44,3g
di cui zuccheri	2g
Fibra alimentare	5,8g
Proteine	6,5g
Sale	1,27g



Caratteristiche microbiologiche	
Carica batterica totale	< 10.000 CFU/g
Colifomi	< 10 CFU /g
<i>Escherichia coli</i>	neg/1 g
Salmonella	neg/25 g

Condizioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto.
---------------------------------	--

Imballo	Confezionato in atmosfera protettiva. Imballo con etichetta autoadesiva. Non forare la confezione prima dell'uso.
Peso netto	3 panini à 100g = 300g €

Per terminare la cottura	Infornare il pane a 200° C per ulteriori 5 minuti o mettere in microonda a 440 W per 30 secondi.
---------------------------------	--

Durata	6 mesi nella confezione originale.
---------------	------------------------------------