

SCHEDA TECNICA E VALORI NUTRIZIONALI

LA ROMANACCIA 20*30 PINSA (GR.220) PZ.12 COTTA

Ingredienti:

Preparazione a base di farine (farina di frumento tenero tipo 00, farina di riso, pasta acida di frumento essiccata), acqua, olio extravergine d'oliva (3,31%), sale, farina di soia decorticata tostata, lievito.

Modalità di utilizzo:

Si consiglia di scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10/15 minuti. Cuocere per 4/5 minuti, preferibilmente su griglia, a 220°C in forno ventilato oppure a 240°C in forno statico. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

ALLERGENI E TRACCE:

Allergeni presenti: frumento, soia Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Può contenere: latte, sesamo, uova, senape, Frutta a guscio: noci

TEMPI DI CONSERVAZIONE:

(-18°C): Vedi data riportata in etichetta;

(-12°C): 1 mese;

(-6°C): 1 settimana;

Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni;

Termine minimo di conservazione: 12 mesi in cartone integro tenuto a - 18°

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

ENERGIA kJ 1155/kcal 274 GRASSI 7.5g di cui saturi 1,23g

CARBOIDRATI 40.9g Di cui zuccheri 1,8g PROTEINE 9,7g SALE 1.6g