

DENOMINAZIONE

Cenci

DESCRIZIONE PRODOTTO

Dolce tipico carnevalesco Livornese

PESO

Peso singolo: circa 16g Peso Vassoio: Kg.1,5 cartone Kg.3

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo “0”, zucchero,olio di oliva, **uova fresche**, lievito chimico (difosfato disodico (E450i), carbonato acido di sodio (E500ii), **amido di frumento**, carbonato di calcio (E70i), preparazione alcolica (preparazione aromatiche, aromatizzanti identici ai naturali, solventi alcol etilico, acqua, colorante: E100), sale e aromi.

PRODOTTO FRITTO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

AD ALTO CONTENUTO DI ACIDO OLEICO

ALLERGENI

Glutine, latte e prodotti a base di latte,uova e prodotti a base di uova,(possibilità di contaminazione crociata con frutta in guscio,soia e prodotti a base di soia e arachidi)

TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI RIFERITI 100gr

KCAL 578/KJ 2392

PROTEINE 2,6 gr

CARBOIDRATI 23,1 gr

di cui ZUCCHERI 18,7 gr

GRASSI 6,18

di cui SATURI 8,3 gr

FIBRA 0,1 gr

SODIO 0,2 gr

SHELF LIFE

Scadenza 95gg.

Modalità di conservazione:conservare in ambiente fresco e asciutto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE: tipico della pasta aromatizzata

COLORE: marrone spolverato di bianco

STRUTTURA: molto fragile

ODORE: vaniglia e liquore benevento

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

misure 8 cm. X 6 cm. circa

prodotto a lavorazione artigianale con forme non regolari

PACKAGING

n° indefinito di pezzi nelle vasche

confezione: vasche in plastica per alimenti ,buste in polipropilene e scatola in cartone

Peso Finito Vasca : Kg.1,5 Peso Cartone Finito: Kg. 3,5

TIPO PALLET: EUR cm.80xcm.120

1^pallettizzazione:180 cartoni

Il Biscottificio di Ramocchia Marco & C. sas Via L.da Vinci, 4 interno4 57123 Livorno

Tel. 0586440182 Fax:0586402786 C.F e R. IVA 01317940490

mail ilbiscottificio@tiscali.net

pec: ilbiscottificio@pec.it

www.ilbiscottificio.it