



**SAPORI DELLE MARCHE**

Di Roberti Giuseppe & C. snc  
Via del Lavoro, 30 - Tavernelle di Serrungarina (PU)  
Tel. e Fax 0721/892170  
www.crescia.it

**DATI GENERALI SUL PRODOTTO : PIADINA EURO**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	1191	1192	1193	<b>COLLI PER PALLET</b>	60
<b>PEZZI PER CONFEZIONE</b>	3	5	3	<b>COLLI PER STRATO</b>	12
<b>PESO CONFEZIONE</b>	300 Gr.	500 Gr.	360 Gr.	<b>DIMENSIONE CARTONE</b>	cm.26x26x26
<b>CONFEZIONI PER CARTONE</b>	15	10	15	<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	PET/EVOH/PE u52 - PE/EVOH/PA/PP u124
<b>CODICE EAN</b>	8771122231406	8771122231024	8032605370617	<b>STOCCAGGIO</b>	Luogo fresco e asciutto o in frigorifero tra +4/+6°C
<b>SCADENZA</b> (in atmosfera protetta)	90 gg.				

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

<b>COLORE</b>	Bianco con punti di marrone chiaro
<b>DIAMETRO</b>	20 cm
<b>PERCENTUALE DI COTTURA</b>	100%

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

	% PRODOTTO	PER 100gr
<b>UMIDITA'</b>	= 22,1%	0
<b>CENERI</b>	= 2,4%	0
<b>PROTEINE TOTALI</b>	= 7,3%	29,2 kcal
<b>SOSTANZA GRASSA</b>	=16,0%	144,0 kcal
<b>CARBOIDRATI</b> (per differenza)	=52,2%	208,8 kcal

**Kcal 382 - Kj 1612**

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Staphylococcus aureus	<100ufc/g	OGM	Assenti
Salmonelle	Assenti/25g	Matalli	Assenti
Carica Batt. Mesofilia	<100000ufc/g		

**INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE**

<b>SOSTANZE ALLERGENICHE</b>	glutine di frumento, latte
<b>MODALITA' PREPARAZIONE</b>	Si consiglia di riscaldare la piadina in un forno (a 250°C) o nel tostapane o in una padella antiaderente poi farcirla a piacere
<b>MODALITA' CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto o in frigo a +4°/+6°C

**INFORMAZIONI COMMERCIALI**

<b>IVA</b>	4%
<b>TEMPI DI CONSEGNA</b>	le consegne vengono effettuate entro cinque giorni lavorativi escluso il giorno di ricevimento dell'ordine in tutta Italia, mentre per le isole entro sette giorni
<b>TRASPORTO</b>	nostro carico a mezzo corriere

**FOTO PRODOTTO**



**INGREDIENTI**

Farina di grano tenero "0", latte U.H.T. parzialmente scremato, strutto, acqua, sale, olio extravergien di oliva, agenti lievitante: difosfato disodico E450i - carbonato acido di sodio E500i, conservante:E200 (acido sorbico).

DATA 17/05/2006

FIRMA RESP. QUALITA'

Roberti Giuseppe