



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

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

COLORE	Bianco con punti di marrone chiaro
DIAMETRO	20 cm
PERCENTUALE DI COTTURA	100%

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

	% PRODOTTO	PER 100gr
UMIDITA'	= 22,1%	0
CENERI	= 2,4%	0
PROTEINE TOTALI	= 7,3%	29,2 kcal
SOSTANZA GRASSA	=16,0%	144,0 kcal
CARBOIDRATI (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

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

INFORMAZIONI COMMERCIALI

IVA	4%
TEMPI DI CONSEGNA	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
TRASPORTO	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