



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 AL GRANA PADANO

CODICE PRODOTTO	1168	CONFEZIONI PER CARTONE	15
PEZZI PER CONFEZIONE	3	COLLI PER PALLET	60
PESO CONFEZIONE	450 Gr.	COLLI PER STRATO	12
IMBALLO PRIMARIO	PET/EVOH/PE u52 - PE/EVOH/PA/PP u125	DIMENSIONE CARTONE	cm.26x26x26
STOCCAGGIO:	Luogo fresco e asciutto o in frigorifero tra +4/+6°C.	CODICE EAN	8771122231208
SCADENZA(in atmosfera protetta)	90 gg.		

CARATTERISTICHE TECNICHE

COLORE	Giallo scuro con punti di marrone carico
DIAMETRO	25 cm
PERCENTUALE DI COTTURA	100%

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

	% PRODOTTO PER 100 gr
PROTEINE TOTALI	= 7,3%
SOSTANZA GRASSA	=20,9%
CARBOIDRATI (per differenza)	=47,4%
Kcal 372 - Kj 1557	

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, uova
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 tipo "0" e "00", latte U.H.T. parzialmente scremato, strutto, acqua minerale, uova, grana padano (3% minimo), sale, olio extravergine di oliva, zucchero, pepe, bicarbonato di sodio, E282 (propinato di calcio).

DATA 17/05/2006

FIRMA RESP. QUALITA'

Roberti Giuseppe