



acqua farina®

Piadina Senza Glutine



LUNGA CONSERVAZIONE - 2 Piadine 220 g



IT-185-002



Specificamente formulato per celiaci



Piadina Senza Glutine

Gluten free / Sans Gluten / Glutenfreie / Sin Gluten



LUNGA CONSERVAZIONE - 2 Piadine 220 g

Specificamente formulato per celiaci



CODICE PRODOTTO: C7000B

TIPOLOGIA PRODOTTO: Piadina Senza Glutine Fuori frigo - 2 Piadine

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Piadina Senza Glutine

MARCHIO: Acquafarina®

PESO NETTO: 220 g

CODICE EAN: 8000130480378

INGREDIENTI: Preparato/miscela di farine: (Amido di **frumento** deglutinato, amido di mais, **latte**, olio di semi di girasole), acqua, olio extravergine di oliva, fibre vegetali, lecitina di girasole, malto di riso, sale, lievito di birra, farina di guar, idrossi-propil-metilcellulosa, sorbato di potassio, bicarbonato di sodio.

DICHIARAZIONE ALLERGENI: Contiene **latte**. **Aut.ne Min. 2008 Off.na 586/39**. Prodotto realizzato in laboratorio trattante **soia**, prodotti a base di **soia**, **frutta a guscio** e **uova**.

DIMENSIONE PRODOTTO: 25/26 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Tipico di un prodotto ben lievitato, ad alveolatura regolare, con bordi netti*Assenza di bruciature su tutta la superficie*Assenza di screpolature superficiali dovute ad eccessiva lievitazione, di ammaccature o difetti dovuti a manipolazioni errate durante la lavorazione*Assenza di corpi estranei e di colorazioni anomale.

COLORE: Prodotto dorato assenza di evidenti macchie dovute a bruciature e di colorazioni anomale.

ODORE: Tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale*Assenza di odori anomali o sgradevoli: di olio, di pasta cruda, di rancido, di stantio, di muffa o di altro.

CONSISTENZA: Morbida croccante e leggermente friabile, simile ad un pane leggermente biscottato*Assenza di parti troppo umide, molli o stoppose.

MODALITA' DI PREPARAZIONE: Riscaldare la piadina per 30 secondi per lato, appoggiando inizialmente la parte più cotta su una padella antiaderente, precedentemente riscaldata a circa 250°C.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura della confezione per conservare meglio il prodotto occorre sigillarlo per evitare il contatto con l'aria ambiente e la evaporazione della umidità dalla piadina, riportarlo preferibilmente in frigorifero e consumare entro il giorno successivo alla apertura. Da consumarsi previa cottura. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

KCAL-KJ 333 - 1402	PROTEINE 2,32 g	CARBOIDRATI 59,58 di cui zuccheri 6,27 g	GRASSI 9,46 di cui saturi 1,22 g	FIBRE -	SALE 2,43 g
------------------------------	---------------------------	--	--	-------------------	-----------------------

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

TIPOLOGIA Busta per alimenti	MATERIALE PET + PE/EVOH	DIMENSIONE L 30,8 cm P 35,0 cm	PEZZI PER CONFEZ. 2
--	-----------------------------------	---	-------------------------------

INDICAZIONE DEL LOTTO: L(PFFA), xx(GIORNO), yy(MESE), zz(ANNO)

INDICAZIONE DATA SCADENZA: gg.mm.aa

VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE: 90 gg

VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA: minimo 80 gg

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

TIPOLOGIA Cartone neutro	DIMENSIONE H 15 cm L 31 cm P 36 cm	PEZZI PER IMBALLO 15	PESO 3,7 Kg
------------------------------------	--	--------------------------------	-----------------------

COLLI PER STRATO: 8

ALTEZZA PALLET: 6 COLLI

PESO PALLET: 193 Kg

CONTROLLI SUL PRODOTTO E VALORI DI RIFERIMENTO: Come da HACCP interno.

CODICE ELS: IT-185-002

NOME LINEA: Acquafarina® - **NOME PRODOTTO:** Piadina senza glutine lunga conservazione

