



**acquafarina**<sup>®</sup>

*La Piadina Farcita*  
*Prosciutto Crudo e Mozzarella*



**FRESCO - 1 Piadina farcita 180 g**



# La Piadina Farcita Prosciutto Crudo e Mozzarella

## FRESCO - 1 Piadina farcita 180 g



**CODICE PRODOTTO:** C4041

**TIPOLOGIA PRODOTTO:** Piadina con Prosciutto crudo e Mozzarella - 1 piada farcita

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Piada Farcita Prosciutto crudo e Mozzarella

**MARCHIO:** Acquafarina®

**PESO NETTO:** 180 g

**CODICE EAN:** 8000130480736

**INGREDIENTI:** Piadina 55,6%: farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, strutto di suino, sale, agente lievitante (carbonato acido di sodio, amido di mais, difosfato disodico).

Farcitura: Prosciutto crudo 22,2% (coscia suina, sale, conservante E252), **Mozzarella** a fette 22,2% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio).

**DICHIARAZIONE ALLERGENI:** Contiene **GLUTINE** e prodotti a base di **LATTE**.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**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 CONSERVAZIONE:** In frigorifero da +4°C a +8°C.

Prodotto confezionato in Atmosfera protettiva.

**MODALITA' D'USO:** Riscaldare la piadina alcuni secondi per parte su una piastra o teglia molto calda.

### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

<b>KCAL- KJ</b> 287 - 1205	<b>PROTEINE</b> 10,2 g	<b>CARBOIDRATI</b> 32,5 g di cui zuccheri 0,8 g	<b>GRASSI</b> 12,7 g di cui saturi 5,4 g	<b>FIBRE</b> 1,0 g	<b>SALE</b> 1,89 g
-------------------------------	---------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------------	-----------------------	-----------------------

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

<b>TIPOLOGIA</b> Vaschetta termoformata + film neutro	<b>MATERIALE</b> PET/PE/EVOH/PE PEEL	<b>DIMENSIONE</b> H 2 cm L 28 cm P 14,5 cm	<b>PEZZI PER CONFEZ.</b> 1
----------------------------------------------------------	-----------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------------

**INDICAZIONE DEL LOTTO:** Lxyyzk  
(L: Lotto/x: n.giorno/yy: n. settimana/z: ultima cifra anno/ k: linea di produzione)

**INDICAZIONE DATA SCADENZA:** gg.mm.aa

**VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE:** 40 gg

**VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA:** minimo 30 gg

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

<b>TIPOLOGIA</b> Cartone neutro	<b>DIMENSIONE</b> H 13 cm-L 30 cm-P 30 cm	<b>PEZZI PER IMBALLO</b> 12	<b>PESO IMBALLO</b> 2,7 Kg
------------------------------------	----------------------------------------------	--------------------------------	-------------------------------

**COLLI PER STRATO:** 8

**ALTEZZA PALLET:** 5 colli

**PESO PALLET:** 125 Kg

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

