

Cod. 4043

PIADINA FRASTAGLIATA GR. 140 DIAM. 23/24

**CONTENUTO**

Prodotto congelato senza conservanti aggiunti.

Valori nutrizionali per 100 g		MARCHIO
Valore energetico KJ/100gr	1392,4029	
Valore energetico Kcal/100gr	332,6992	
Grassi	13,72508	
Acidi grassi saturi	5,699474	
Carboidrati	48,3199	
Zuccheri	1,47814	
Proteine	7,02711	
Sale	1,11210425	

**INGREDIENTI:**

Farina di GRANO tenero "00", acqua, strutto di suino, agente lievitante (difosfato disodico E450 i – carbonato acido di sodio E 500 ii – amido – vanillina – aromi), sale, miele.

**MODALITA' DI PREPARAZIONE:**

In forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C circa, sistemare la piadina ancora congelata in una teglia adatta e procedere al riscaldamento per 2/3 minuti circa. In padella: mettere il prodotto ancora congelato in padella e cuocere per 2 minuti circa. Si consiglia di portare la piadina a temperatura ambiente e di servirla accompagnata da formaggi morbidi, salumi e verdure grigliate. La caratteristica di questa piadina è la fragranza dovuta all'aggiunta di miele.

**ALLERGENI PRESENTI:**

Probabili tracce di SOIA, NOCCIOLE, SEDANO.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Nel congelatore \*\*\*\* o \*\*\* -18°C entro la data indicata; \*\* -12°C un mese; \* -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio (-3°C) 3 gg; nel frigorifero un giorno. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 h.

**MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE**

Codice confezione	4043
Pezzi per confezione	5 Pz.
Peso netto confezione	700 g
Peso netto prodotto	140 g
Dimensione confezione	250mm x 260 mm
Numero confezioni per collo	8 conf.
Peso netto collo	5,6 Kg
Peso lordo collo	5,82 Kg
Dimensione collo	250mm x 260 mm x250mm
N° colli per Europallers	96 colli
N° colli per strato	12 colli
N° strati	8 strati

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Parametri microbiologici	Risultati	UFC/g	Limiti di rilevabilita'
Coliformi totali			
Stafilococco aureus			
Listeria Monocytogenes * in 25 g			
Salmonella			
Escherichia coli			