



## Scheda Tecnica GALLETTE DI MAIS GUSTOSE DELLE VALLI

**Denominazione prodotto:** Cialde croccanti al mais.

**Denominazione commerciale:** Gallette di mais Gustose delle Valli.

**Ingredienti:** Mais giallo, sale.

**Origine mais:** Friuli Venezia-Giulia.

### Modalità di produzione

**Produzione:** La produzione gallette avviene umidificando il mais con acqua e sale, successivamente la granella viene cotta a 250° per circa 5 secondi tramite dei macchinari a pressione che fanno in modo che l'amido, contenuto nei cereali, si sprigioni e agisca da collante per la galletta.

**Confezionamento:** Le gallette vengono confezionate in atmosfera controllata con un film protettivo trasparente che garantisce circa 1 anno di conservazione.

### Caratteristiche

**Peso netto:** 90g

**Peso lordo:** 94g

**Impieghi:** si accosta con salumi, formaggi e salse dolci o salate.

**Odore:** tipico del mais.

**Sapore:** intenso, fragrante.

**Glutine:** <20ppm

| Gallette di mais Gustose delle Valli<br>Informazioni nutrizionali<br>valori medi per 100g di prodotto |                  |
|---|------------------|
| <b>Energia</b>  | 379 Kcal 1586 Kj |
| <b>Grassi</b>   | 2,3 g            |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i>   | 0,6 g            |
| <b>carboidrati</b>  | 82,3 g           |
| <i>di cui zuccheri</i>  | 0,4 g            |
| <b>Proteine</b>   | 8,6 g            |
| <b>Sale</b>   | 0,1 g            |

### Confezionamento

**Imballaggio primario:** polipropilene coestruso accoppiato con barriera all'ossigeno - Dim. Circa h 160 mm x Ø 90 mm

**Codice EAN:** 8009831000281

**Conservazione:** 12 mesi. Si consiglia di manipolare i sacchetti con cura onde evitare la perforazione del sacchetto e conservarlo in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.

**Imballaggio secondario:** scatola di cartone da 12 confezioni - Dim. Circa L 370 x P 295 X h 195 mm

**Pallettizzazione:** su EPAL 8 scatole per strato, massimo 10 strati