



Scheda Tecnica CRUMIRI DI MAIS

Denominazione prodotto: Crumiri di mais.

Denominazione commerciale: Crumiri di mais.

Ingredienti: Farina di mais, burro, zucchero di canna, uova da galline allevate a terra, sale, agente lievitante: carbonato d' ammonio, bacche di vaniglia, aroma naturale di limone.

Origine mais: Friuli Venezia-Giulia.

Allergeni: Possibili tracce di uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte.

Modalità di produzione

Produzione: impasto, colatura e cottura.

Caratteristiche

Peso netto: 180g

Impieghi: Ciò che stupisce è la sua essenziale e naturale composizione: uova da allevamento a terra, zucchero di canna, burro italiano di alta qualità, aroma naturale di limoni e bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. Ruvidi rettangoli rigati dal sapore intenso ma sobrio, quello di un tempo. Un biscotto che lascia il segno: testimonianza concreta di ciò che la nostra azienda vuole riportare tra i cibi di tutti i giorni. La prima colazione con il latte, il thè o la tisana serale, abitudini cullate da prodotti come questi Crumiri.

Glutine: <20ppm

Crumiri di mais Informazioni nutrizionali valori medi per 100g di prodotto	
Energia	440 Kcal 1856 Kj
Grassi	12 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	8,7 g
carboidrati	79 g
<i>di cui zuccheri</i>	25 g
Fibre	0,8 g
Proteine	3,7 g
Sale	0,7 g

Confezionamento

Imballaggio primario: polipropilene, altezza 25cm larghezza 12cm e profondità 7cm

Codice EAN: 8009831000380

Conservazione: 365 giorni. Conservare 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 12 scatole per strato, massimo 7 strati.