



Pane a ciabatta *made in Matera*



- Peso - 400gr.
- Dimensioni - 200 x 120 x H 100 mm circa (formatura a mano)
- Forma - Ciabatta
- Ingredienti - Semola rimacinata di **grano** duro, acqua, lievito naturale, sale, lievito
- OGM FREE - Prodotto e materie prime prive di OGM
- Lista allergeni - Glutine. Prodotto in un laboratorio dove sono utilizzati: latte, uova, soia, sesamo, frutta secca. Gli ingredienti in grassetto possono provocare reazioni in persone allergiche.
- Modalità conservazione - Temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto. Il prodotto non deve essere congelato.
- Shelf Life - 6 mesi in imballo originale e integro. Poiché non vengono utilizzati conservanti potrebbero proliferare muffe all'interno della confezione qualora questa venga perforata.
- Durata - 36/48 ore dopo averlo riscaldato
(conservare il prodotto in un sacchetto di carta)
- Preparazione - 15 minuti in forno, elettrico o gas, preriscaldato a 200 gradi. **No microonde.**
- Descrizione Tecnica - Pane di semola rimacinata di grano duro realizzato artigianalmente confezionato intero. La linea di produzione prevede che alcune operazioni di formatura tiratura dell'impasto siano eseguite manualmente dagli addetti. Pertanto variazioni di forma e/o dimensioni sono dovute alla pregevole manualità e artigianalità delle lavorazioni.
- Descrizione Commerciale - Questo pane viene realizzato rispettando la ricetta della tradizione materana. Gli ingredienti sono selezionati e genuini senza il ricorso a conservanti e additivi alimentari e formato a mano. Una volta riscaldato in forno il pane riprenderà le caratteristiche del pane appena sfornato sia nell'aspetto che nel sapore. Potrà essere consumato in abbinamento a dolci e salati.
- Imballaggio - Il prodotto è contenuto in sacchetti di accoppiato OPA\15+PE\90 my105 per uso alimentare, posti all'interno di cartoni sigillati con nastro adesivo. All'interno dei sacchetti si trova una bustina contenente un complesso di sostanze stabilizzanti, il cui involucro può essere posto a contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti, non rilascia gas o altre di sostanze all'interno della confezione. La bustina deve essere cestinata una volta aperta la confezione.



Pane a ciabatta *made in Matera*



	CON ETICHETTA	CON COLLARE
CODE ID	- 69	169
CODE CARTONE	- 72	172
EAN PRODOTTO	- 0638097953765	0638097147287
EAN CARTONE	-	0645760758220
Quantità per cartone	- 11 pezzi	
Dimensione Cartone	- 40 x 30 x H27	
Peso Netto per Cartone	- Kg 4,40	
Peso Lordo per Cartone	- Kg 4,90	

	80x120xH205	100x120xH205
Quantità per pallet		
Cartoni per strato	8	10
Numero Strati	7	7
Totali cartone	56	70
Peso Lordo Kg.	290	363

VALORI NUTRIZIONALI per 100gr. di prodotto

VALORI NUTRIZIONALI	UM	Valore
- Valore Energetico	Kcal Kjoule	274 1.162
- Grassi	grammi	2,1
- di cui Acidi Grassi Saturi	grammi	0,4
- Carboidrati	grammi	52,6
- di cui zuccheri	grammi	2,6
- Proteine	grammi	11,2
- Sale	grammi	1,2