

	<b>SCHEDA TECNICA</b>		Azienda Certificata Bios
	<b>FILONE BIO CROCCANTE</b>		
<b>CODICE</b>	51		
<b>PRODOTTO</b>	PANE SPECIALE "FILONE BIO" LIEVITO MADRE		
<b>MARCHIO</b>	PANE QUAGLIA		
<b>PESO UNITARIO</b>	250 gr. +/- 10%		
<b>PEZZI PER CONFEZIONE</b>			
<b>CODICE EAN</b>			
<b>CARTONI PER STRATO</b>			
<b>STRATI PER PALLETT</b>			
<b>CARTONI PER PALLETT</b>			
<b>DIMENSIONI CARTONE</b>			
<b>PESO LORDO CARTONE</b>			
<b>CONSERVAZIONE</b>	IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE		
<b>INGREDIENTI</b>	farina di grano tenero tipo "1" bio, acqua, olio evo bio, malto d'orzo, sale, lievito di birra.		
Prodotto in uno stabilimento in cui si utilizzano semi di sesamo, soia, latte, uova e frutta secca a guscio.			
<b>VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto</b>	Calorie (Kcal)	300	
	Calorie (Kj)	23,9	
	Proteine (g)	8,5	
	Carboidrati (g)	65,2	
	Grassi (g)	0,4	
<b>Informazioni sugli allergeni</b>			<b>Contenute nel prodotto</b>
			<b>Presenti nello stabilimento</b>
Cereali contenenti glutine e derivati			SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei			NO
Uova e prodotti a base di uova			NO
Pesce e prodotti a base di pesce			NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi			NO
Soia e prodotti a base di soia			NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)			NO
Frutta secca a guscio e prodotti derivati			NO
Sedano e prodotti a base di sedano			NO
Senape e prodotti a base di senape			NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			NO
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2			NO
Molluschi e derivati dei molluschi			NO
Lupini e derivati dei lupini			NO
<b>Prodotto e distribuito da: Quaglia S.r.l.</b>			
<b>Via Rottella sx, 1 – 35040 Sant'Urbano (PD) – Italia</b>			
<b>Tel +39 0429 693247 – Fax +39 0429 695080</b>			
<b>e-mail: <a href="mailto:info@panequaglia.it">info@panequaglia.it</a> - sito: <a href="http://www.panequaglia.it">www.panequaglia.it</a></b>			
La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; le informazioni riportate circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto, devono ritenersi indicative e non impegnative.			