

SCHEMA TECNICA

RUSTICO MADRE CON GRANO DURO 100% DI PASTA MADRE 5 PZ-CT.5,0KG COTTO SU PIETRA IVA 4% N.B. PER I PRODOTTI FORMATI A MANO LE MISURE IN CM SONO INDICATIVE (circa 36x20x h8,5cm)



PRINCIPALE

Codice Prodotto	SCPF497
Codice EAN\GTIN	8058180457727
Denominazione di Vendita	Pane con Semola 100% di Pasta Madre cotto surgelato
Denominazione Commerciale	RUSTICO MADRE CON GRANO DURO 100% DI PASTA MADRE 1kg
Paese di Origine	ITALIA
Vita commerciale del Prodotto	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
Ingredienti	semola rimacinata di GRANO duro [58 %], acqua, pasta madre (10%) (farina di FRUMENTO, acqua), sale, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua, farina di malto di GRANO tenero).



CARATTERISTICHE

Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso	Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto surgelato COTTO, conservare a -18°C. Consigli d'uso: Decongelare il pane la sera precedente mantenendolo a temperatura ambiente all'interno del cartone (12 ore). <u>Modalità di conservazione:</u> una volta affettato coprire il filone rimanente sul taglio, con pellicola alimentare per evitare che si secchi, in questo modo si conserva per 3gg. Non ricongelare, consumare entro 72/96 ore. Confezionare, etichettare e porre in vendita separatamente dal pane fresco. NB. Se lo vuoi croccante, puoi dorarlo in forno a 220°C per 13/15 minuti (190 °C forno tipo bar). <u>Grazie alla pasta madre la crosta è più compatta e trattiene l'umidità e con il contributo dei lattobacilli che la pasta madre sviluppa, il pane si conserva per tre giorni se mantenuto chiuso nel sacchetto di carta, se riscaldato è ottimo anche al quinto giorno. La lenta fermentazione sprigiona profumi e sapori appaganti.</u>
Calo Peso dopo la cottura (%)	
Parametri chimici	Valori conformi al Reg. UE 915/2023 e succ. modifiche

Stabilimento di produzione e confezionamento:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409- e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it- Sito: www.ilpanificiodicamillo.it

SCHEMA TECNICA

RUSTICO MADRE CON GRANO DURO 100% DI PASTA MADRE 5 PZ-CT.5,0KG COTTO SU PIETRA IVA 4% N.B. PER I PRODOTTI FORMATI A MANO LE MISURE IN CM SONO INDICATIVE (circa 36x20x h8,5cm)



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	1019 kJ
	Calorie	240 kcal
	Grassi	0,8 g
	di cui acidi grassi saturi	0,2 g
	Carboidrati	48 g
	di cui zuccheri	13,0 g
	Fibre	2,1 g
	Proteine	9,3 g
	Sale	1,7 g
	Allergeni e allergeni potenziali	

Allergeni: Cereali contenenti glutine.

Può contenere tracce di: Uova, Arachidi, Soia, Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), Frutta a guscio, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂, Senape.

CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

BUSTA: HDPE

PESO BUSTA: 42g

PESO CARTONE: 600g

MISURE CARTONE: 600x400x209

PESO NETTO CARTONE(kg): 5

PESO LORDO CARTONE(kg): 5,642

PESO AL PEZZO(g): 1 (+/- 2%)

PEZZI PER CARTONE: 5 (Garantiamo il peso per cartone, non il peso del singolo pezzo)

CARTONI PER STRATO: 4

STRATI PER PALLET: 9

CARTONI PER PALLET: 36

ALTEZZA PALLET mm: 2031

N.B. I PLUS DI QUESTO PANE SONO: Cotto su pietra, Con Semola rimacinata di grano duro, Lievitato 100% con pasta madre, Senza lievito di birra, Senza grassi aggiunti, Fonte di proteine.

Stabilimento di produzione e confezionamento:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409- e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it- Sito: www.ilpanificiodicamillo.it