Dolciaria Valtellinese
DAL 1980

MATERIE PRIME SELEZIONATE

Bisciola Nostranello

Dolce tipico

BISCIOLA NOSTRANELLO 400 g

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0", uvetta sultanina, fichi 16 %, **noci** 10%, **burro**, zucchero, lievito naturale 4%: (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua), tuorlo d'**uovo**, miele, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi naturali.

Può contenere: nocciole, mandorle, pistacchi, soia, sesamo, senape e lupini. Possibile presenza accidentale di gusci.

Trasporto	A temperatura ambiente evitando repentini e forti sbalzi di temperatura
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce e di calore
Shelf life	7 mesi
Lotto	Giorno di produzione

Informazioni nutrizionali
Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1654 kJ / 395 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,9 g
Carboidrati	52 g
di cui zuccheri	29 g
Fibre	4,6 g
Proteine	7,4 g
Sale	0,30

Caratteristiche

Codice EAN	8004989001098
Articolo	01.00.1200
Peso Netto	400 g
Forma	Lunga ovalizzata 25 cm
Colore	Marrone/nocciola
Sapore	Pasta panettone con marcato gusto di frutta secca
Odore	Leggermente acido/dolciastro
Consistenza	Struttura di media consistenza con alveoli di medio sviluppo
OGM	ASSENTI

Confezionamento

Materiale e tipo	Sacchetto polipropilene Clip sigillo plastica/metallo Etichetta prestampata Nastro decorativo
Modalità	In atmosfera normale
Etichettatura	Come da dicitura di legge Stampata su etichetta
N. confezioni per collo	10 pz.
Caratteristiche collo	Cartone onda B. cod. 5 AVANA 275 x 260 x 205
Composizione bancale	72 colli (6 piani x 12 colli)
Smaltimento	SACCHETTO E NASTRO PP5 PLASTICA; CLIP/SIGILLO C/FE92 METALLO; ETICHETTA PAP 22 CARTA — Verifica il sistema di raccolta del tuo Comune

FONTE DI FIBRE | SOLO LIEVITO MADRE NATURALE | SENZA CONSERVANTI

Dolciaria Valtellinese
DAL 1980
WWW.DOLCIARIAVALTELLINESE.IT