



Bisciolina

Dolce tipico

BISCIOLINA 3 PEZZI

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.

Caratteristiche

Codice EAN	8004989012476
Articolo	01.00.1247
Peso Netto	300 g
Forma	Tonda diam. 80 mm x 3pz
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 fondo quadro in pp bilaccato trasparente			
	Cavallotto prestampato in cartone			
Modalità	In atmosfera normale			
Etichettatura	Come da dicitura di legge			
	Stampata su cavallotto			
N. confezioni per collo	8 pz.			
Caratteristiche collo	Cartone onda B. cod. 22 avana			
	360 x 240 x 240			
Composizione bancaria	60 colli (6 piani x 10 colli)			
Smaltimento	<table border="1"><tr><td>SACCHETTO PP 5 PLASTICA</td><td>CARTIGLIO E FONDO PAP 21 CARTA</td><td>Verifica il sistema di raccolta del tuo Comune</td></tr></table>	SACCHETTO PP 5 PLASTICA	CARTIGLIO E FONDO PAP 21 CARTA	Verifica il sistema di raccolta del tuo Comune
SACCHETTO PP 5 PLASTICA	CARTIGLIO E FONDO PAP 21 CARTA	Verifica il sistema di raccolta del tuo Comune		
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	6 mesi			
Lotto	TMC nel formato anno/mese/giorno			

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





Dolciaria Valtellinese

DAL 1980

