

PAN GRATTATO TOSTATO

INGREDIENTI :

Semolato di **GRANO** duro Russello* 90%, lievito da pasta madre* 10% (Semolato di **GRANO** duro*, acqua), acqua, sale marino.

(*) da agricoltura biologica UE – ITALIA)

Può contenere tracce di **uova**, **soia**, prodotti a base di **latte**, **semi di sesamo**, **frutta secca a guscio**.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g

Energia	1637 kj - 387 kcal
Grassi	1,7 g
di cui: acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	71,57 g
di cui: zuccheri	1,4 g
Fibre	7,4 g
Proteine	14,35 g
Sale	0,002 g

Denominazione

Pangrattato tostato di Grano duro Russello Siciliano.

Ente di controllo

IT BIO 014 Agricoltura UE

Distributore

Azienda Agricola Carlo Punturo, Via Tropea 28/C - 95025 Aci Sant'antonio (CT) - Italia

Produttore e Stabilimento di produzione

Panificio Francesco Scalisi , Via Don Bosco 9 - 95040 Raddusa (CT) - Italia

Conservazione : Conservare in luogo fresco e asciutto.

Caratteristiche : Già Tostato ed a grossi granuli. Realizzato con semolato di grano antico siciliano.

Consigli d'uso: Ideale per panature rustiche o tal quale come condimento.

Shelf life : 6 mesi

Formati : 300 Gr , 1000 Gr .

Confezione : Sacchetto pvc riciclabile, busta in pvc sottovuoto riciclabile.

Certificazioni

