

PRODOTTO E CONFEZIONATO
 DA RE SOLE DI FILONI LUCIA
 VIA ALGHERO SNC.
 COLLEMETO - GALATINA (LE)
 ITALIA

SCHEDA TECNICA
 PITTOLE BIANCHE
 CONGELATE PREFRITTE

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<u>PITTOLE BIANCHE CONGELATE</u> <u>PREFRITTE</u>
--------------------------	--

INGREDIENTI	farina di GRANO tenero tipo “00”, acqua, patate, LIEVITO DI BIRRA , sale, olio di semi di girasole. “Potrebbe contenere tracce di UOVA e derivati, LATTE e derivati”.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di produzione.		
FORMA	Rotonda irregolare frastagliata dovuta alla formatura manuale del prodotto.		
ASPETTO	Crosta dorata tendente al giallo paglierino chiaro.		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigo ad una temperatura <-18°C.		
CONFEZIONE	Confezionato meccanicamente in Riblene FL 34 I, polietilene a bassa densità (LDPE) .		
PESO NETTO PER CONFEZIONE	2.000g.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Forma irregolare, superficie dorata, sottile e leggermente croccante, interno bianco caratterizzato da un'alveolatura ampia, soffice e spugnosa. Grazie all'alta idratazione si presentano soffici, morbide leggermente elastiche.		
ISTRUZIONI PER L'USO	Friggitrice: immergere in olio a 180°C. senza procedere allo scongelamento. Tempi di cottura 2 – 3 minuti. Durante la cottura procedere a mescolare. La cottura è evidenziata dalla doratura del prodotto. Forno: preriscaldare il forno a 200°C. senza procedere allo scongelamento. I tempi di cottura variano dagli 8 ai 10 minuti; la cottura è evidenziata dalla doratura del prodotto.		
INFORMAZIONE ALLERGENI	Potrebbe contenere tracce di: uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio.		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Carica Batterica Totale Mesofila < 500 u.f.c./g Muffe <100 u.f.c./g Lieviti <100 u.f.c./g		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g.	Valori nutrizionali medi per 100g		
	Valore energetico in Kcal	391,9 Kcal 100g	
	Valore energetico in KJ	1352,3 KJ 100g	
	Grassi totali	2,8 %	
	Acidi Grassi Saturi	0,1 g/100g	
	Carboidrati	63,5 g/100g	
	Zuccheri Liberi	0,8 g/100g	
	Fibra Alimentare	1,6 %	
	Proteine	9,2 %	
	Sale	1,2 %	
	Umidità	21,7 %	