

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Focaccia Catering Barese 1300 gr - 30x40 cm	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto da forno precotto confezionato in atmosfera protettiva	
INGREDIENTI	Semola rimacinata di GRANO duro, acqua, pomodorini 8,9%, olive nere denocciolate 3,2%, lievito, sale, origano 0,1%, conservante sorbato di potassio, olio extravergine di oliva.	
CLAIMS	Prodotto steso a mano	
ALLERGENI	Il prodotto contiene glutine, può contenere tracce di soia e senape (Reg. CE No 1169/2011); non è indicato per persone allergiche o intolleranti al glutine, soia e senape.	
PRODOTTO E CONFEZIONATO IN ITALIA DA	BASE PIZZA SRL via Baffi, 7 - 70024-Gravina in Puglia (BA) - tel. 0803250183 - www.basepizzaitalia.com - info@basepizzasrl.it	

FORMA	Rettangolare
DIMENSIONI	30x40 cm
PESO NETTO UNITÀ (GRAMMI)	1300 grammi

MOD. DI CONSERVAZIONE E DURABILITA'	Se il prodotto viene acquistato fresco deve essere consumato entro 45 giorni e conservato a temperatura compresa tra 0°C e 4°C. Se il prodotto viene acquistato surgelato deve essere consumato entro 12 mesi e conservato nel congelatore: <ul style="list-style-type: none"> • -18°C: vedi data consigliata sulla confezione • -12°C: 1 mese • -6°C: 1 settimana • nello scomparto del ghiaccio (- 3°C): 3 giorni
CONFEZIONAMENTO	Il prodotto fresco e surgelato è confezionato in atmosfera protettiva (50% Azoto + 50% Anidride carbonica)

N. PEZZI PER CONFEZIONE	PESO NETTO (UNITA' IN GRAMMI)	PESO NETTO CONFEZIONE
1	1300 g	1300 g

VALORI NUTRIZIONALI
(valori medi su 100 g di prodotto)

ENERGIA	1125 kJ / 267 kcal
GRASSI	6,0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,0 g
CARBOIDRATI	42,6 g
DI CUI ZUCCHERI	0,7 g
FIBRE	1,9 g
PROTEINE (Nx6,25)	9,6 g
SALE	1,1 g