


**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

<b>DÉNOMINATION DE VENTE</b>	Focaccia Catering Blanche 1000 gr – 30x40 cm	
<b>DÉNOMINATION DU PRODUIT</b>	Produit de boulangerie précuit emballé sous atmosphère protectrice	
<b>INGRÉDIENTS</b>	semoule de <b>BLÉ</b> dur remoulue, eau, levure, sel, conservateur: sorbate de potassium, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol.	
<b>CLAIMS</b>	Produit posé à la main	
<b>ALLERGÈNES</b>	Le produit contient du gluten, peut contenir des traces de soja et de moutarde (Reg. CE No 1169/2011); il ne convient pas aux personnes allergiques ou intolérantes au gluten, au soja et à la moutarde.	
<b>PRODUIT ET EMBALLÉ EN ITALIE PAR</b>	BASE PIZZA SRL via Baffi, 7 - 70024-Gravina in Puglia (BA) - tel. +39 0803250183 - <a href="http://www.basepizzaitalia.com">www.basepizzaitalia.com</a> - info@basepizzasrl.it	

<b>FORME</b>	Rectangulaire
<b>DIMENSIONS DU PRODUIT</b>	30x40 cm
<b>POIDS NET DE L'UNITÉ (GRAMMES)</b>	1000 gr

<b>MOD. DE CONSERVATION ET DE DURABILITÉ</b>	Si le produit est acheté frais, il doit être consommé dans les 45 jours et conservé à une température comprise entre 0°C et +4°C; Si le produit est acheté congelé, il doit être consommé dans les 12 mois et conservé au congélateur: <ul style="list-style-type: none"> <li>• -18 °C: voir la date recommandée sur l'emballage</li> <li>• -12 °C: 1 mois</li> <li>• -6 °C: 1 semaine</li> <li>• dans le compartiment glace (- 3°C): 3 jours</li> </ul>
<b>EMBALLAGE</b>	Le produit frais et surgelé est conditionné sous atmosphère protectrice (50% Azote + 50% Dioxyde de Carbone)

N. PIÈCES PAR PAQUET	POIDS NET (UNITÉ EN GRAMMES)	POIDS NET D'EMBALLAGE
1	1000 g	1000 g

**VALEURS NUTRITIONNELLES**  
(valeurs moyennes pour 100 g de produit)

<b>ÉNERGIE</b>	1199 kJ / 284 kcal
<b>GRAISSES</b>	6,8 g
<b>DONT ACIDES GRAS SATURÉS</b>	1,1 g
<b>GLUCIDES</b>	45,3 g
<b>DONT SUCRE</b>	0,7 g
<b>FIBRES</b>	1,0 g
<b>PROTÉINES (Nx6,25)</b>	9,9 g
<b>SEL</b>	1,4 g