


**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

DÉNOMINATION DE VENTE	Panfocaccia 550 gr – ø 33 cm	
DÉNOMINATION DU PRODUIT	Produit de boulangerie précuit emballé sous atmosphère protectrice	
INGRÉDIENTS	semoule de <b>BLÉ</b> dur remoulue, eau, sel, levure, conservateur: sorbate de potassium, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol.	
CLAIMS	Produit posé à la main et cuit sur pierre réfractaire	
ALLERGÈNES	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.	
PRODUIT ET EMBALLÉ EN ITALIE PAR	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	

FORMA	Ronde
DIMENSIONS DU PRODUIT	33 cm
POIDS NET DE L'UNITÉ (GRAMMES)	550 gr

MOD. DE CONSERVATION ET DE DURABILITÉ	Si le produit est acheté frais, il doit être consommé dans les 50 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: • -18 °C: voir la date recommandée sur l'emballage • -12 °C: 1 mois • -6 °C: 1 semaine • dans le compartiment glace (- 3°C): 3 jours
EMBALLAGE	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	550 g	550 g

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

ÉNERGIE	975 kJ / 230 kcal
GRAISSES	1,7 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	0,2 g
GLUCIDES	44,6 g
DONT SUCRE	0,5 g
FIBRES	2 g
PROTÉINES (Nx6,25)	8,1 g
SEL	1,5 g