



**L'ANTICO SAPORE di Leonardo Rubino**  
Via Manfredonia, 5 - 71042 Cerignola (FG), Italia  
Cell. +39 349 398 2721  
Email: [lanticosapore25@gmail.com](mailto:lanticosapore25@gmail.com)  
[info@lanticosapore.com](mailto:info@lanticosapore.com)

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Nome Formato: **SCALDATELLI - TRECCE - TRECCE TONDE – TOZZETTI**  
**ALL'EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Descrizione: impasto non lievitato cotto in forno e bollito in acqua

### Lista degli ingredienti:

Farina di grano tenero "00", Vino bianco, Olio di oliva, Olio extravergine di oliva (6%), Sale

### Conservazione:

Luogo: asciutto al riparo dal calore

Durata: 8 mesi

### Conservazione dopo apertura:

Luogo: asciutto al riparo dal calore

Durata: 2 giorni (confezione aperta)      3 mesi (confezione chiusa con laccio)

### Packaging:

Primario: busta in plastica alimentare termosaldata

Capacità: 400g - 500g

Secondario: cartone

Misure: 30 x 40 x 30 cm

*Nr. pezzi per cartone:*

<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	<b>400 grammi ( in buste )</b>	<b>500 grammi ( in buste )</b>
<b>SCALDATELLI</b>	16	13
<b>TRECCE</b>	20	16
<b>TRECCE TONDE</b>	16	13
<b>TOZZETTI</b>	20	16

*Nr. max cartoni per pallet:* **40** cartoni

**L'ANTICO SAPORE di Leonardo Rubino**

Via Manfredonia, 5 - 71042 Cerignola (FG), Italia - Cell. +39 349 398 2721 - Email: [lanticosapore25@gmail.com](mailto:lanticosapore25@gmail.com) – [info@lanticosapore.com](mailto:info@lanticosapore.com)

*Processo di lavorazione:* l'impasto dopo la preparazione viene sottoposto a trafilatura e forgiato nella caratteristica forma che assume il prodotto finito, successivamente i pezzi vengono lessati ed infornati.  
Il confezionamento nelle singole buste, avviene manualmente, per consentire un accurato controllo del prodotto.

**Descrizione del prodotto (caratteristiche organolettiche, aspetto esteriore):**

Crocante, sapore tipico e gustoso, forte fragranza, colore dorato.

*Dati microbiologici:*

Coliformi totali assenti

Salmonelle spp assenti

Muffe assenti

Lieviti assenti

**Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto:**

Valore energetico	485,5 Kcal ; 2034,60 KJ
Carboidrati	63,80 g
Grassi	13,5 g di cui grassi saturi 0,12 g
Proteine	9,19 g
Fibra	2,18 g
Sale	2,3 g
Zuccheri	3,60 g

**Antico**  
**Sapore**  
Prodotto tipico di Cerignola  
Lavorato a mano