



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

SCHEMA TECNICO PRODOTTO

Nome Formato: SCALDATELLI - TRECCE - TRECCE TONDE – TOZZETTI AL TONNO E CIPOLLA

Descrizione: impasto non lievitato cotto in forno

Lista degli ingredienti:

Farina di grano tenero “00”, Vino bianco, Olio di oliva, Olio extravergine di oliva (6%), Sale, Tonno (0,4%), Cipolla (0,4%)

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:

TIPOLOGIA PRODOTTO	400 grammi (in buste)	500 grammi (in buste)
SCALDATELLI	16	13
TRECCE	20	16
TRECCE TONDE	16	13
TOZZETTI	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 – 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):

Croccante, 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