



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 TECNICA PRODOTTO

Nome Formato: **BISCOTTI AL CACAO**

Descrizione: impasto lievitato e cotto in forno

Lista degli ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "00", Zucchero, Uova Fresche, Margarina, Vanillina, Latte, Lievito Naturale, Ammoniaca, Bucces d'Arancio, Cacao in polvere

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: 450g

Secondario: cartone

Misure: 30 x 40 x 30 cm

Nr. pezzi per cartone:

TIPOLOGIA PRODOTTO	450 grammi (in buste)
BISCOTTI	16 / 18

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 lavorato 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):

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

Dati microbiologici:

Coliformi totali assenti

Salmonelle spp assenti

Muffe assenti

Lieviti assenti



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