



PANIFICIO LA FENICE SRLS

Sede: Via filippi 35 - 56021 Cascina (PI)

Lab.: Via Piemonte 140 - 56035 Lari (PI)

Tel. 050/742866 Fax 050/747805

P.IVA 02151270507

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO Uso Commerciale Revisione 01/04/2019

- DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pane Biologico 0,5/1 Kg

- DENOMINAZIONE LEGALE

Pane di tipo O da agricoltura biologica

- DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto da un impasto a base di farina di grano tenero tipo "0" Biologica a lenta levitazione con seguente cottura. Raffreddato a temperatura ambiente e confezionato in microfilm alimentare. Confezionato intero o singole bifette

- INGREDIENTI

Farina di **grano tenero** tipo "0" Biologica
Acqua
Lievito no O.G.M.

- INFO ALLERGENI

Il prodotto contiene glutine
Il prodotto può contenere tracce di soia:
l'allergene non è presente presso il sito produttivo ma non se ne esclude la presenza, che può essere legata a fornitori

- TIPOLOGIA DI PRODOTTO

Il prodotto può essere consumato da tutta la Popolazione fatta eccezione dei soggetti intolleranti al glutine

- SCADENZA

Il prodotto deve essere consumato entro 24 dalla produzione

- CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco/asciutto
Lontano da fonti di calore

- PACKAGING (CONFEZIONAMENTO)

Film plastico microforato per alimenti

- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA: prodotto appetibile e facilmente deglutibile

SAPORE: tipico del pane fresco

COLORE: colore dorato nella parte esterna, bianco nella parte interna

- CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

FORMA: rettangolare

DIMENSIONE: cm 30x10 h 8

