



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 DEL 01/01/2024

- DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pane integrale biologico

- DENOMINAZIONE LEGALE

Pane tipo integrale da agricoltura biologica

- DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto da un impasto a base di farina di grano tenero tipo "0" biologica, farina di tipo integrale biologica a lenta lievitazione 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

Farina di **grano tenero** tipo integrale Biologica

Acqua

Lievito no O.G.M.

Sale

- 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 30 x 10 h 8