



PANE AZIMO BIANCO BIO

Cod Fior di Loto	Peso	Quantità per Cartone
3393	200,00 g	6

Shelflife	Paese di provenienza
7 mesi	UE

Confezione
Scatola

Ente certificatore
ECOCERT

Erogabile	Codice Minsan
NO	906605288



Valori Nutrizionali Medi

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	1589 KJ/375 Kcal
Grassi	1.2 g
di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Carboidrati	78.2 g
di cui zuccheri	2.7 g
Fibre	3.5 g
Proteine	11 g
Sale	0.01 g

Ingredienti

Farina di frumento bio, acqua.

Caratteristiche

Pane azimo per l'uso quotidiano nella ricetta originale: senza lievito, olio e sale.

Modo d'uso

Alla prima colazione con marmellata, burro, miele o formaggio; oppure come snack gustosi o da aperitivo, per preparare gustose tartine. Se lo si desidera ancor più croccante si consiglia di tostare le fette per pochi secondi in forno o nel tostapane.

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto. Teme l'umidità.

ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE

Fornitore: FIOR DI LOTO

Denominazione: PANE AZIMO BIANCO BIO

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	SI	
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei		no
3	Uova e/o prodotti a base di uova		no
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce		no
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi		no
6	Soia e/o prodotti a base di soia		no
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		no
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati		no
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano		no
10	Senape e/o prodotti a base di senape		SI
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo		SI
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		no
13	Lupini e prodotti a base di lupini		no
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		no

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 04/05/2017

TIMBRO E FIRMA: