



PANE & BENESSERE

Ciabattine Kamut

L'impasto tradizionale
del pane ferrarese biscottato
viene steso in veli sottili,
lasciati a lievitare naturalmente.
Nasce così un pane-snack
assolutamente speciale,
accompagnamento sopraffino
per grandi formaggi.

Un piacere
sottile, una
delizia a ogni
morso



Ingredienti:

farina di grano Kamut 84%, acqua, oli vegetali non idrogenati 13,5%, lievito madre naturale: (farina di grano Kamut, acqua), sale iodato, malto. Prodotto in stabilimento che utilizza anche sesamo, rosmarino e olive denocciolate a ciclo automatico che possono contenere frammenti di nocciolo.

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	Kcal 481 / Kj 2021
Proteine	g 11,12
Carboidrati	g 64,66
Lipidi	g 16,20

Dati Tecnici

COD.	PRODOTTO	CODICE EAN	T.M.C	PESO CONF.	PEZZI PER CONF.	CONF. PER COLLO	PESO COLLO	DIMENSIONE COLLO	COLLI PER PALLET	COLLI PER STRATO	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
004	Ciabattine Kamut	8034034470036	270 gg	250 g	00 g	12	3,350 Kg	41x36,5x20 h	60	6	LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO



Bertoncello Industria Alimentare s.r.l.
Via Luigi Galvani, 358 Loc. Crocetta - 45021 Badia Polesine (RO)
Tel. +39 0425 51039 Fax +39 0425 595647
www.bertoncellosrl.com