



PANE & BENESSERE

Ferrarese al Naturale

Il pane tradizionale ferrarese è uno dei più apprezzati dai buongustai.

È un pane speciale a pasta dura: la sua caratteristica doppia cottura era un'esigenza antica, per farlo conservare a lungo croccante e friabile; oggi se ne apprezza il gusto particolare, che Bertoncello ripropone con l'amore per le cose buone e la fedeltà alle ricette originali.

Una tipicità
da intenditori,
nella praticità
del monoporzione



Ingredienti:

farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito naturale, sale iodato, malto. Emulsionante: lecitina di soia. Prodotto in stabilimento che utilizza anche sesamo e soia.

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	Kcal 381 / KJ 1616
Proteine	g 12,70
Carboidrati	g 78,40
Lipidi	g 1,79
Umidità	g 1,79
Ceneri	g 1,79

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
502	Ferrarese al Naturale	8034034470142	270 gg	500 g	00	06	4,5 Kg	40x39x28,5 h	42	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