



PANE & BENESSERE



Polesani Sesamo

A vederlo sembra un normale grissino,
è all'assaggio che
si scopre la sua unicità.
Una ricetta esclusiva Bertoncello,
che parte dall'impasto e dalla
lavorazione del tipico pane ferrarese
per creare un grissino
croccante e friabile,
dal gusto inconfondibile.

*Croccante come
un grissino,
gustoso come il
pane biscottato*

Ingredienti:

farina di grano tenero tipo "0", sesamo 20%, acqua, olio di oliva 9,5%, oli vegetali non idrogenati 5,5%, lievito naturale, sale iodato e 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 475 / Kj 1993
Proteine	g 12,69
Carboidrati	g 55,80
Lipidi	g 22,39

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
210	Polesani Sesamo	8034034470067	270 gg	200 g	00 g	15	3,350 Kg	41x36,5x28,5 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