



Scheda tecnica Pane Carasau 1000 gr.



Pane Carasau

Il carasau è un pane tipico sardo che si presenta come una sfoglia tonda, sottilissima e croccante prodotta con il semolato rimacinato di grano duro, acqua, lievito e sale.

In virtù della sua versatilità è un prezioso alleato a tavola, si accosta perfettamente a formaggi e salumi ed è dunque ideale per la preparazione di veloci e deliziosi spuntini e stuzzichini sia dolci che salati.

Un alimento semplice dalla preparazione complessa che necessita di mani esperte. Il pane carasau dei F.lli Carta viene prodotto con l'ausilio di macchinari all'avanguardia che osservano le antiche procedure e rispettano la tradizione. Grazie al suo limitato apporto calorico, il prodotto è particolarmente indicato per una dieta sana ed equilibrata.

Confezionamento

	Ingredienti	
	<ul style="list-style-type: none"> • Semola di grano duro rimacinato • Acqua • Sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Lievito di birra
	Valori nutrizionali medi	
	<ul style="list-style-type: none"> • valore energetico • proteine • carboidrati - di cui zuccheri • grassi - di cui saturi • fibre alimentari • sodio 	<p>100 gr</p> <p>355 (1507) Kcal (kJ)</p> <p>12,2 gr</p> <p>72,5 gr</p> <p>1,9 gr</p> <p>1,8 gr</p> <p>0,3 gr</p> <p>2,1 gr</p> <p>0,6 gr</p>
Dati tecnici		
<ul style="list-style-type: none"> • Scadenza: 180 giorni • Imballo: <ul style="list-style-type: none"> - Cartone: cm:L:37 x P:37 x H: 27 - N. di cartoni per strato su pallet: 6 - N. strati per pallet: 8 • unità per cartone: 6 • codice EAN: 8 007157000343 		

