



Scheda tecnica Pane Carasau Guttiau 250 gr.



Pane Carasau Guttiau

Il nome pane guttiau deriva dal sardo e significa pane condito. Questo prodotto raccoglie i sapori tipici della Sardegna: la sua lavorazione è infatti basata sul condimento delle sfoglie di pane carasau con olio d'oliva e sale, ingrediente fondamentale della dieta mediterranea.

Ottimo come spuntino in ogni occasione, ugualmente delizioso accompagnato con svariati tipi di salse e condimenti o con salumi e formaggi sia freschi che stagionati.

Confezionamento

	Ingredienti	
	<ul style="list-style-type: none"> • Semola di grano duro rimacinato • Acqua • Olio d'oliva 	<ul style="list-style-type: none"> • Lievito di birra • Sale
	Valori nutrizionali medi	
	<ul style="list-style-type: none"> • valore energetico • proteine • carboidrati <ul style="list-style-type: none"> - di cui zuccheri • grassi <ul style="list-style-type: none"> - di cui saturi • fibre alimentari • sodio 	100 gr 424 (1785) Kcal (kJ) 11,0 gr 62,0 gr 1,3 gr 14,7 gr 2,0 gr 3,0 gr 1,3 gr
Dati tecnici		
<ul style="list-style-type: none"> • Scadenza: 180 giorni • Imballo: <ul style="list-style-type: none"> - Cartone: cm:L:55 x P:39 x H: 20,02 - N. di cartoni per strato su pallet: 4 - N. strati per pallet: 10 • unità per cartone: 24 • codice EAN: 8 007157000169 		

