



Lés details techniques Spianata Quadrata 450 gr.



Spianata

La Spianata sarde est un pain mouleux et mince, issu d'une antique tradition. Substitut excellent du pain classique, la Spianata est particulièrement appétissante et peut accompagner tout type de recettes sucrées et salées. Excellente avec la charcuterie, le fromage et les salades, elle est également une base parfaite pour faire la pizza.

La Spianata est un pain idéal pour celui qui veut suivre un régime sain et équilibré grâce aux ingrédients comme le blé dur, l'eau, le sel et la levure naturelle ajoutée).

Emballage

| | | |
|---|--|---|
| | Ingrédients | |
| | <ul style="list-style-type: none">• Semoule de blé dur• Eau• Sel | <ul style="list-style-type: none">• Levure de bière• Extrait de malt• E 282 |
| | Valeurs nutritionnelles | 100 gr |
| | <ul style="list-style-type: none">• valeur énergétiques• protéin• glucides<ul style="list-style-type: none">- dont sucres• lipides<ul style="list-style-type: none">- dont acides gras saturés• fibres alimentaires• sodium | 289 (1226) Kcal (kJ) 10,0 gr 64,4 gr 3,0 gr 0,8 gr 0,2 gr 1,5 gr 0,5 gr |
| Données techniques | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Date de péremption: 120 jours• Emballage:<ul style="list-style-type: none">- Carton: cm:L:48 x P:29 x H: 21,02- Nombre de cartons par couche sur palette: 6- Nombre de couches par palette: 10• unité par carton: 12• coce EAN: 8 007157000015 | | |

