



Scheda tecnica Spianata Tonda 450 gr.



Spianata

La spianata sarda è un pane sottile e morbido di antica tradizione. Ottimo sostituto del pane classico, è particolarmente appetitosa, può accompagnare qualsiasi tipo di ricetta dolce e salata, ottima con salumi, formaggi ed insalate. E' una perfetta base per fare pizze e focacce.

E' ideale per chi vuole seguire una dieta sana ed equilibrata grazie ad ingredienti come il grano duro, acqua, sale e lievito naturale (senza grassi aggiunti).

La spianata sarda unisce il gusto del pane ad una genuinità ed una leggerezza senza paragoni.

Confezionamento

	Ingredienti	
	<ul style="list-style-type: none"> • Semola di grano duro rimacinato • Acqua • Sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Lievito di birra • Estratto di malto • E 282
	Valori nutrizionali medi	100 gr
	<ul style="list-style-type: none"> • valore energetico • proteine • carboidrati - di cui zuccheri • grassi - di cui saturi • fibre alimentari • sodio 	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
Dati tecnici		
<ul style="list-style-type: none"> • Scadenza: 120 giorni • Imballo: <ul style="list-style-type: none"> - Cartone: cm:L:48 x P:29 x H: 21,02 - N. di cartoni per strato su pallet: 6 - N. strati per pallet: 10 • unità per cartone: 12 • codice EAN: 8 007157000015 		

