



Medical Food

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Marzo 2009
Codice Prodotto
70296300

Nuova Ricetta

DENOMINAZIONE	PANINI 280 g Senza Glutine	
DESCRIZIONE PRODOTTO	I Panini Bi Aglut SFORNAGUSTO sono preparati con materie prime prive di glutine e sono quindi adatti a chi deve escludere questa proteina dalla propria dieta. I Panini Bi-Aglut sono ancora più soffici e gustosi grazie all'accurata scelta degli ingredienti e ai sistemi di produzione, simile a quello artigianale, che rendono questa ricetta più simile al pane non dietetico. PRODOTTO DIETETICO – Notificato al Ministero della Salute	
INGREDIENTI	Acqua – amido di mais – farina di riso – margarina (grassi vegetali non idrogenati, acqua), – proteine di riso – lievito - destrosio – fibra vegetale di psyllium – zucchero - addensante: idrossi propil metilcellulosa – sale - acidificante: acido citrico, acido tartarico. Trattato con alcol etilico.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	Tondi, con stampo a rosetta/michetta
	Colore	Da giallo ambrato a marrone chiaro
	Odore, sapore	Dopo riscaldamento tipico del pane
VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	Valore energetico	1304 – 309 Kcal
	Proteine	4.0 g
	Carboidrati	60.3 g
	Grassi	5.7 g
CONSIGLI D'USO	I Panini Bi Aglut SFORNAGUSTO sono pronti per il consumo perché già cotti. Per renderli fragranti come appena sfornati si consiglia di riscaldarli in forno a 200-210° C per circa 5-7 minuti o fino alla croccantezza desiderata.	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	6 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese e anno sulla confezione. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.	
QUANTITA' NOMINALE	280 g (4 monoporzioni da 70 g)	
IMBALLAGGIO	Cartone contenente 6 confezioni da 280g	
EAN	8001040099759	
BANCALIZZAZIONE	24 cartoni da 6 confezioni da 280g	