



Scheda tecnica del prodotto

PRODOTTO	Pane alla farina di segale con pasta acida di segale e speck.
DENOMINAZIONE PRODOTTO	<i>Original Speck Vinschgauer</i>

Caratteristiche sensoriali	
Aspetto	Panini morbidi, di colore marrone, presenza di farina in superficie (caratteristica tipica del prodotto). Pasta di colore grigio-marrone, morbida, porosa con pezzetti di Speck.
Odore	Tipico di pasta acida, leggermente di Speck.
Sapore	Leggermente acidulo, di pane e Speck.

Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di segale (35%), acqua, farina di grano tenero tipo "0", pasta acida alla farina di segale 15% (farina di segale , acqua), speck 8% (carne di suino, sale, spezie, zucchero, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), lievito, sale, spezie.
---	---

Indicazioni per soggetti allergici	Contiene glutine. Può contenere tracce di semi di sesamo frutta a guscio e soia.
---	--

Valori nutrizionali medi per	100 g
Valore energetico	1047 kJ / 250 kcal
Grassi	2,1 g
di cui grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	47 g
di cui zuccheri	1,6 g
Fibra alimentare	6,7 g
Proteine	7,5 g
Sale	1,5 g



Caratteristiche microbiologiche	
Carica batterica totale	< 10.000 CFU/g
Colifomi	< 10 CFU /g
<i>Escherichia coli</i>	neg/1 g
Salmonella	neg/25 g

Condizioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto.
---------------------------------	--

Imballo	Confezionato in atmosfera protettiva. Imballo con etichetta autoadesiva. Non forare la confezione prima dell'uso.
Peso netto	4 panini à 50g = 200g €

Per terminare la cottura	Infornare il pane a 200° C per ulteriori 5 minuti o mettere in microonda a 440 W per 30 secondi.
---------------------------------	--

Durata	5 mesi nella confezione originale.
---------------	------------------------------------