



forno - pasta fresca aia vecchia Castagneto

Rev. 09/2014

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

a norma Reg. CE 1169/2011

Codice Articolo: **M006**

Denominazione del prodotto: **TIGELLA di CASTAGNETO**

Denominazione Fiscale: **PRODOTTO da FORNO**

Peso Prodotto: **250 g**

Tipologia Articolo: **SOSTITUTIVO DEL PANE**

Caratteristiche di vendita: **A LIBERO SERVIZIO**

Tipo Confezionamento **FILM ACCOPPIATO**

Sistema Confezionamento: **CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA**

Conservazione: **Conservare in luogo fresco e asciutto**

Ingredienti: **Farina di grano tenero tipo "0" a tutto corpo (*), Latte (*), Acqua, Strutto, Lievito di birra naturale, Olio di semi di arachidi, Sale, Estratto di malto (*), Bicarbonato di sodio.**



Allergeni: **Gli allergeni di questo articolo sono evidenziati nell'elenco ingredienti con il simbolo (*) e viene prodotto in uno stabilimento ove vengono lavorati articoli che contengono: Cereali con Glutine, Uova e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, Frutta a guscio.**

Unità di Misura: **N**

Giorni di Vita Prodotto: **60**

Imballaggio secondario: **cartone**

Confezioni per cartone: **14**

Codice a Barre: **80 3395943 005 7** **peso fisso**

Aliquota Iva: **4%**

FORNO:

Via Bibone, 16 - Località Castagneto
41026 - Pavullo nel Frignano (Mo)
Tel. 0536 - 50.001
Fax 0536 - 50.001
info@fornoaiavecchia.it

PASTA FRESCA:

Via Giardini Sud, 3020 - Loc. Selva
41028 - Serramazzoni (Mo)
Tel. 0536 - 95.48.31
Fax 0536 - 93.74.05
gastronomia@fornoaiavecchia.it

AIA VECCHIA S.r.l.

Partita I.V.A. e Cod. Fiscale 03011450362
Capitale Sociale 20.000 euro i.v.
www.fornoaiavecchia.it

Ufficio Commerciale:
EDICLAY Consulting di Casolari Massimo
consulting@ediclay.com
Cell. 340-33.274.33