



forno - pasta fresca aia vecchia Castagneto

Rev. 09/2014

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

a norma Reg. CE 1169/2011

Codice Articolo: **M024**

Denominazione del prodotto: **GNOCCO da FRIGGERE per T&W x24**

Denominazione Fiscale: **SEMILAVORATO di PASTA CRUDA**

Peso Prodotto: **400 g**

Tipologia Articolo: **FRESCO**

Caratteristiche di vendita: **A LIBERO SERVIZIO**

Tipo Confezionamento **VASCHETTA TRASPARENTE**



Sistema Confezionamento:

Conservazione: **Conservare a temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$**

Ingredienti: **Farina di grano tenero tipo "0" a tutto corpo (*), Acqua, Latte (*), Strutto, Lievito (Pirofosfato acido di sodio E450, bicarbonato di sodio E500, amido di mais), Lievito di birra naturale, 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: **8**

Imballaggio secondario: **cassa**

Confezioni per cassa: **12**

Codice a Barre: **80 3395943 009 5** **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