



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

“ Certosino ”

Il Certosino è un prodotto da forno. che nasce utilizzando materie prime genuine di primissima qualità, attentamente selezionate. E' sostanzialmente composto da farina, zucchero, frutta candita, pinoli, miele e polvere di cacao. Prodotto Artigianale dal sapore gradevole, dolce e delicato, grazie agli ingredienti che lo compongono. Bello ed elegante, allo sguardo, il certosino, presenta, sulla parte superiore, una armoniosa decorazione di frutta candita molto fantasiosa e colorata. Dolce che emana un fragrante sapore, dal gusto genuino. Prodotto che segue un processo produttivo Artigianale, lavorato completamente a mano.

CERTOSINO GR.350		8033120248092
------------------	--	---------------

Denominazione Prodotto: ***Certosino Artigianale***

Peso netto **: 350 g e**

Ingredienti :

- ✕ Farina
- ✕ Frutta Candita a pezzi
- ✕ Mandorle
- ✕ Mostarda Bolognese (a base di mele e pere cotogne)
- ✕ Miele
- ✕ Pinoli
- ✕ Cacao in Polvere
- ✕ Margarina
- ✕ Agente Lievitante
- ✕ Spezie

DOLCIARIA TINA

Via A.Forti 25/P 44027 Migliarino (Fe) Italy
Tel.:+39 533 51 453 Fax.:+39 533 640 189



Immagini Prodotto



Durata prodotto e condizioni raccomandate di stoccaggio

08 mese/i dalla data di produzione. Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.
Temperatura di stoccaggio : 12 - 20 °C max. Umidità relativa 60% max.

Prodotto Confezionato :

Ogni singolo prodotto è confezionato utilizzando carta in Polypropylene trasparente, decorato con nastri di diverso colore.

Imballo :

Certosino Artigianale – Peso netto 350 g

Numero 20 pezzi per singolo cartone. Dimensione imballo in cartone : 460 x 230 x 325 mm (L/A/P)
Numero 20 cartoni per ogni Euro pallet (EPAL).

DOLCIARIA TINA

Via A. Forti 25/P 44027 Migliarino (Fe) Italy
Tel.: +39 533 51 453 Fax.: +39 533 640 189