



Rev.01 DEL 05/03/2021  
scheda tecnica frisa di grano duro . pdf

TRADIZIONEVOLUZIONE S.R.L.  
Via Manfredonia, Km 1,300 - 71042 Cerignola (Fg) - Italy  
Tel e Fax +39 0885.42.86.19  
info@tradizionevoluzione.com - www.tradizionevoluzione.com

## SCHEDA TECNICA FRISE DI GRANO DURO

Denominazione di vendita	Frise di grano duro
Descrizione articolo	Frise di grano duro 200 g in CTR conf. 12
Descrizione prodotto	Prodotto da forno
Ingredienti prodotto	<b>SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO "89%", LIEVITO NATURALE DI FRUMENTO</b> , sale, lievito di birra .
Informazioni allergeni	Allergeni: glutine . il prodotto può contenere tracce di latte, uova e frutta a guscio(mandorle e nocciole).
OGM	Vengono impiegate materie non contenenti OGM.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto
shelf-life	12 mesi dalla data di produzione
Peso netto prodotto	200 g
Tipo di confezione	Vaschetta e Coestruso trasparente
Dimensione confezione (larghezza, lunghezza, profondità)	CM 12.5 X 22.5 X 5.5
Modalità di consegna in	scatola di cartone fornito dal cliente
Pz per cartone	n.12
Dimensioni cartone (larghezza, lunghezza, profondità)	
Peso lordo collo	
Pallet :	colli n.48
Dimensioni pallet (larghezza, lunghezza, profondità)	CM 120 X 80 X 14
Peso lordo pallet	



TRADIZIONEVOLUZIONE S.R.L.  
Via Manfredonia, Km 1,300 - 71042 Cerignola (Fg) - Italy  
Tel e Fax +39 0885.42.86.19  
info@tradizionevoluzione.com - www.tradizionevoluzione.com

<b>FRISE DI GRANO DURO</b>			
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b>			<b>(%*)</b>
<b>Valore energetico</b>	kj	1594	19%
	kcal	376	
<b>Proteine (g)</b>		12,4	25%
<b>Grassi (g)</b>		0,8	1%
di cui acidi grassi saturi		0,2	1%
<b>Carboidrati (g)</b>		78,0	30%
di cui zuccheri		2,2	2%
<b>Fibra totale</b>		3,6	14%
<b>Sale (g)</b>		2,2	36%

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal)