

	FROLLINI ALLA FARINA DI MARRONI Sacchetto	Azienda Agricola La Fenice di Lorini Andrea Piazza 6 marzo, 4 50039 Vicchio (Fi) Tel. 328 9293417 P.I 06186810484 C.F LRNNDR82S03D612M
--	---	---

Caratteristiche generali del prodotto
SPECIALITÀ A BASE DI FARINA DI MARRONI E GRANI ANTICHI

Denominazione di vendita	FROLLINI ALLA FARINA DI MARRONI
Descrizione	<p>Frollini completamente senza zucchero ma dolcissimi, una magia che solo la dolce farina di marroni può fare.</p> <p>La farina di grani antichi toscani in aggiunta alla farina di marroni presenta una miscela di altissimo pregio senza precedenti nella produzione di biscotti.</p>
Origine	Italia – Mugello
Ingredienti	Farina di marroni, farina di grani antichi, burro
Caratteristiche organolettiche	Si presentano morbidi al morso, sapore delicato con retrogusto molto intenso di farina di marroni
Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto	<p>Valori medi nutrizionali per 100g</p> <p>Energia 520,53 kcal</p> <p>Grassi 32,52 g di cui saturi 19,39 g</p> <p>Carboidrati 53,58 g di cui zuccheri 13,56 g</p> <p>Proteine 6,41 g</p> <p>Sale 28,53 mg</p> <p>Allergeni: farina di grani antichi, uova, burro</p>
Termine minimo e modalità di conservazione	<p>8 mesi</p> <p>Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce</p>
Utilizzo	Ottimi per accompagnare un tè pomeridiano o regalarsi un piacere fugace
Procedimento di conservazione	Chiusura con sigillatrice termica
Riferimenti Legislativi e Riconoscimenti	<p>Il ciclo di produzione è controllato con il sistema HACCP (Reg CE 852/2004)</p> <p>Etichettatura secondo disposizioni (Reg. CE 1169/2011)</p> <p>Prodotto in stabilimento autorizzato CE: IT T2Z64 CE</p>

Presentazione del
prodotto

Sacchetti da 180g