


# SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	BRIOCHES INTEGRALE	
<b>IMMAGINE</b>		
<b>PROVENIENZA</b>	ITALIA	
<b>PRODUTTORE</b>	PASTICCERIA MELOGRANO SRL	
<b>DESCRIZIONE</b>	Dalla macinazione del seme di grano intero, si ottiene la farina con il quale viene creato questo cornetto di pasta lievitata sfogliata a base di tuorli e burro. Il più classico dei lievitati da colazione in una versione integrale.	
<b>INGREDIENTI</b>	impasto brioches integrale: (farina di <b>FRUMENTO</b> tipo 00, acqua, farina integrale di <b>GRANO</b> tenero, zucchero semolato bianco, tuorlo d' <b>UOVO</b> , lievito madre (farina di <b>GRANO</b> duro, acqua), <b>BURRO</b> , mix semi- semi per multicereali (semi di lino, semi di <b>SESAMO</b> , semi di girasole, semi di <b>SOIA</b> spezzettati.), pasta arancia (arance, saccarosio, zucchero invertito 70%), zucchero invertito 70%, sale, lievito di birra compresso, miele), <b>BURRO</b> , misto d' <b>UOVO</b> .	
<b>ALLERGENI</b>	PER GLI ALLERGENI VEDI INGREDIENTI IN GRASSETTO E SOTTOLINEATI. PUO' CONTENERE TRACCE DI: Sedano, Crostacei, Uova, Pesce, Glutine, Latte, Molluschi, Senape, Frutti a guscio / Noci, Arachidi, Semi di sesamo, Soia, Anidride solforosa / Solfiti.	
<b>VALORI ENERGETICI</b>	VALORI MEDI PER 100g	
	ENERGIA	1226.65kJ 291.77kcal
	GRASSI	6.57g
	DI CUI: -ACIDI GRASSI SATURI	2.63g
	CARBOIDRATI	50.37g
	DI CUI: -ZUCCHERI	10.65g
	PROTEINE	8.53g
	SALE	0.31g
<b>CONSERVAZIONE E DURATA</b>	TEMPERATURA AMBIENTE DA CONSUMARSI IL GIORNO STESSO DELL'ACQUISTO	

**Pasticceria Melograno srl**  
 Via Papa Giovanni XXIII, 26/A  
 24040 Madone (BG)  
 P.iva / C. fisc 02881250167  
 Cod. sdi KUPCRM1  
 e-mail: [amministrazione@pasticceriamelograno.it](mailto:amministrazione@pasticceriamelograno.it)

**Sedi Operative**  
 Via Papa Giovanni XXIII, 26/A – 24040 Madone (BG)  
 Via Butto di Sopra, 5 - 24034 Cisano Bergamasco (BG)  
 Via Via C. Colombo, 271 - 24059 Urgnano (BG)  
 Via C. Battisti, 7 - 24025 Gazzaniga (BG)  
 Via Lombardia, 6 – 24040 Bonate Sopra (BG)