

	PIZZETTE	Revisione del:	Nr. 1
	SCHEMA TECNICA	Pagina	1 di 1

INGREDIENTI

pasta sfoglia: (**BURRO**, farina **GRANO TENERO** 00, acqua, sale, malto d'**ORZO**), pomodoro: (polpa di pomodoro, olio di oliva, sale, origano), edamer: (**LATTE** vaccino, fermenti , sale e caglio microbico), **UOVA**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di PRODOTTO EDIBILE

Energia:	263 kJ
Energia:	63,24 kcal
Grassi:	4,58 g
Grassi saturi:	3,33 g
Carboidrati:	1,81 g
Zuccheri:	0,01 g
Proteine:	3,41 g
Sale:	0,35 g

MODALITA' DI CONSERVA TEMPERATURA AMBIENTE DA CONSUMARSI IL GIORNO STESSO DELL'ACQUISTO

ALLERGENI

Tipologia	Presente	Assente	Cross-contamination
Glutine	X		
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati	X		
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X	
Lupino e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

**vedere Allegato || Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche.