



# Scheda Prodotto

## Tavolozza Cipolla

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di grano duro, cipolla, lievito di birra, strutto, sale, olio extravergine di oliva, estratto di malto, emulsionante E472 e, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico.

Allergeni: glutine di frumento

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche frutta a guscio, soia, sesamo, uova.

### Composizione Pallet

COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO	DIMENSIONE PESO/PZZ	TIPO CONFEZ. DIM. CM.	KG. E PZZ / CONFEZ.	PALLET: SCAT X STRT X NUM. STRT	PESO PALLET	TMC 99.
8033116471572	TAVOLOZZA CIPOLLA	Gr.1000 c.a.	SCATOLA CARTONE 30X40X23	KG.10	8x7=56	560	360

### Riattivazione Lenta

In frigo a + 4° da un minimo di 10 ore ad un massimo di 18 ore in contenitore coperto o avvolto in cellophan

### Riattivazione Veloce

Tre ore a temperatura ambiente (+18, +25°)

### Lievitazione

Da 60 a 90 minuti a 28 °/ 30°

Stuzzità srl Via Castagnole 20L 31100 treviso 0422362401 info@stuzzita.it