



ImperiaGel S.A.S.
Regione Gombi della Luna 15 Chiusavecchia 18027
Scheda Tecnica Prodotto



OROBICA FOOD
ONLY EXCELLENCE



ORO4FOOD
Eat differently

FOCACCIA ai FORMAGGI

Ingredienti: FARINA di GRANO tenero tipo 00, STRACCHINO 21,1% (LATTE fresco pastorizzato, panna, fermenti lattici, sale, caglio) 21,1%, FORMAGGIO PRESCINSOUA 21,1% (LATTE vaccino interno pastorizzato, caglio vitellino liquido, sale marino grosso, fermenti lattici), acqua, Olio di Oliva, LATTE, Lievito di birra, Sale, FARINA di FRUMENTO maltata, Zucchero.

Valori nutrizionali: Energia 1217kJ/291kcal; Grassi totali 14g; Acidi grassi saturi 2,2g; Carboidrati 31g; Zuccheri 1,9g; Proteine 9,2g; Sale 0,76g.
Può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia

Tipologie di conservazione: * C congelato -18° * A atmosfera modificata -4° * N neutro temperatura ambiente

EAN code	Prodotto	Conserv.	Peso g	TMC	Prod. x scatola	Scat. x pallet	Piani x pallet
803377658010	Fügassa de Ineja au Furmaggiu	C	350	365g	6	12	8
803377658229	Fügassa de Ineja au Furmaggiu	C	600	365g	5	8	8

Preparazione: Prodotto cotto: mettere la focaccia congelata nel forno a 180° per circa 15 minuti. Si consiglia di servirla alla ligure pretagliata in strisce sottili e condita con un filo d'olio extra vergine di oliva.

EAN code	Prodotto	Conserv.	Peso g	TMC	Prod. x scatola	Scat. x pallet	Piani x pallet
803377658228	Fügassa de Ineja au Furmaggiu	A	350	16g	6	12	8
803377658295	Fügassa de Ineja au Furmaggiu	A	700	16g	6	12	8

Preparazione: Prodotto precotto: Per un risultato eccellente riscaldare qualche minuto in forno. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.

Parametri	Limiti
Numero totale delle colonie	1x100000ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	<100ufc/g
E.Coli	<10ufc/g
Clostridi solfitiduttori	<10ufc/g
Muffe	<100ufc/g
Salmonella	assenza in 25g
L.Monocytogenes	assenza in 25g
Salmonella spp.	assenza in 25g in tutte le u.c.

