



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



**OROBICA FOOD**  
ONLY EXCELLENCE



**ORO4FOOD**  
Eat differently

## FOCACCIA au STRACCHIN e NOCI

**Ingredienti:** FARINA di GRANO tenero tipo 00, acqua, STRACCHINO 12,1%(LATTE fresco pastorizzato, panna, fermenti lattici, sale, caglio), Olio di Oliva, LATTE, Lievito di birra, Sale, FARINA di FRUMENTO maltata, Zucchero, NOCI 0,2%.

**Valori nutrizionali:** Valori nutrizionali: Energia 1408kJ/335kcal; Grassi totali 14g; Acidi grassi saturi 1,7g; Carboidrati 43g; Zuccheri 1,7g; Proteine 8,7g; Sale 1,1g. 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
803377658551	Fügassa allo Stracchino e Noci de Ineja	C	400	365g	6	12	8
803377658552	Fügassa allo Stracchino e Noci de Ineja	C	1100	365g	5	8	8

**Preparazione: Prodotto cotto:** mettere la focaccia congelata nel forno a 180° per circa 6/8 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
803377658553	Fügassa allo Stracchino e Noci de Ineja	A	400	16g	6	12	8
803377658554	Fügassa allo Stracchino e Noci de Ineja	A	1100	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 solfitoriduttori	<10ufc/g
Muffe	<100ufc/g
Salmonella	assenza in 25g
L.Monocytogenes	assenza in 25g
Salmonella spp.	assenza in 25g in tutte le u.c.

