

| | |
|-------------------------------|---|
| CODICE ARTICOLO | 5876 |
| MARCHIO | Sepl's |
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | Mix Grissini 250g (Grissini integrali 250g, Grissini con rosmarino 250g, Grissini Schüttelbrot 250g) |

Grissini integrali:

| | |
|--------------------|---|
| INGREDIENTI | Farina integrale, olio d'oliva extra vergine, sale, farina di malto, semi di finocchio e cumino, lievito. |
|--------------------|---|

| ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011) | presente | possibili tracce |
|--|-----------------|-------------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | X | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | |
| Uova e prodotti a base di uova | | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | |
| Soia e prodotti a base di soia | | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | |
| Frutta a guscio | | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | |
| Senape e prodotti a base di senape | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale | | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | |

| TABELLA NUTRIZIONALE | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| VALORI MEDI | PER 100g DI PRODOTTO |
| Energia (kJ/kcal) | 1064 kJ /254kcal |
| Grassi (g) | 8,94 g |

La referenza può essere prodotta in uno stabilimento non certificato con standard approvati dall'organizzazione GSFI. Chiedere maggiori informazioni sulle certificazioni del stabilimento produttivo"

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Di cui acidi grassi saturi (g) | 1,24 g |
| Carboidrati (g) | 33,52 g |
| Di cui zuccheri (g) | 2,24 g |
| Fibre (g) | 5,51 g |
| Proteine (g) | 7,96 g |
| Sale (g) | 2,28 g |

| | |
|-----------------------------------|---|
| FORMATO/PESO NETTO | 400g |
| SHEL LIFE TOTALE IN GIORNI | 210 |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Conservare in luogo fresco e asciutto, proteggere dalla luce diretta del sole |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Zona Artigianale 16/17 39056 Nova Levante |

Grissini con rosmarino:

| | |
|--------------------|--|
| INGREDIENTI | Farina di grano tenero tipo 00, rosmarino 4 %, olio d'oliva extra vergine, sale, farina di malto, semi di finocchio e cumino, lievito. |
|--------------------|--|

| ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011) | presente | possibili tracce |
|--|-----------------|-------------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | X | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | |
| Uova e prodotti a base di uova | | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | |
| Soia e prodotti a base di soia | | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | |
| Frutta a guscio | | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | |
| Senape e prodotti a base di senape | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale | | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | |

La referenza può essere prodotta in uno stabilimento non certificato con standard approvati dall'organizzazione GSFI. Chiedere maggiori informazioni sulle certificazioni del stabilimento produttivo"

Molluschi e prodotti a base di molluschi

| TABELLA NUTRIZIONALE | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| VALORI MEDI | PER 100g DI PRODOTTO |
| Energia (kJ/kcal) | 1047 kJ/247kcal |
| Grassi (g) | 4,41 g |
| Di cui acidi grassi saturi (g) | 0,70 g |
| Carboidrati (g) | 44,97 g |
| Di cui zuccheri (g) | 1,95 g |
| Fibre (g) | 2,19 g |
| Proteine (g) | 6,28 g |
| Sale (g) | 2,2 g |

| | |
|-----------------------------------|---|
| FORMATO/PESO NETTO | 250g |
| SHEL LIFE TOTALE IN GIORNI | 210 |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Conservare in luogo fresco e asciutto, proteggere dalla luce diretta del sole |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Zona Artigianale 16/17 39056 Nova Levante |

Grissini Schüttelbrot:

| | |
|--------------------|---|
| INGREDIENTI | Farina di grano tenero tipo 00, grattugiato di pane Schüttelbrot 14%, olio d'oliva extra vergine, sale, farina di malto, semi di finocchio e cumino, lievito. |
|--------------------|---|

| ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011) | presente | possibili tracce |
|--|-----------------|-------------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | X | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | |
| Uova e prodotti a base di uova | | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | |
| Soia e prodotti a base di soia | | |

La referenza può essere prodotta in uno stabilimento non certificato con standard approvati dall'organizzazione GSFI. Chiedere maggiori informazioni sulle certificazioni del stabilimento produttivo"

| | | |
|--|--|---|
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | |
| Frutta a guscio | | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | |
| Senape e prodotti a base di senape | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale | | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | |

TABELLA NUTRIZIONALE

| VALORI MEDI | PER 100g DI PRODOTTO |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Energia (kJ/kcal) | 247kcal / 1045 kJ |
| Grassi (g) | 4,32 g |
| Di cui acidi grassi saturi (g) | 0,60 g |
| Carboidrati (g) | 44,62 g |
| Di cui zuccheri (g) | 1,14 g |
| Fibre (g) | 2,21 g |
| Proteine (g) | 6,48 g |
| Sale (g) | 1,57 g |

| | |
|-----------------------------------|---|
| FORMATO/PESO NETTO | 250g |
| SHEL LIFE TOTALE IN GIORNI | 240 |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Conservare in luogo asciutto e al riparo dal calore |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Zona Artigianale 16/17 39056 Nova Levante |

La referenza può essere prodotta in uno stabilimento non certificato con standard approvati dall'organizzazione GSFI. Chiedere maggiori informazioni sulle certificazioni del stabilimento produttivo"