

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	CAFFE' BIO <i>Caffe' solubile/freeze dried</i>
CODICE	1101
SHELF-LIFE	23 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Caffè' in polvere solubile biologico

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *soia, latte, frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Prodotto NON UE

Confezione	Secchiello autosigillante in poliporilene da 5,5 lit
Quantità nominale	1,2 kg
Cartone	
Peso lordo	1,4 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Torrefatto a lungo, ha un carattere forte ma ben bilanciato , solubile in acqua fredda

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 20 g/kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 484 kJ / 118 kcal

Grassi: 0,2 g

- di cui acidi grassi saturi: 0,1 g

Carboidrati: 3,1 g

- di cui zuccheri: 3,1 g

Proteine: 7,8 g

Sale: 0,3 g