



02 · IL GRISSINO DI CESARE

Grissini Classici

The Breadstick of Cesare



Grissini Classici

200 g

PESO / NET WEIGHT

200 g

CODICE EAN

8052439202007

CONFEZIONE / PACK

Sacchetto PPT

Il grissino classico di Mastro Cesare: sottile, croccante e dorato, nato dalla lavorazione artigianale della pasta lievitata a lunga maturazione. Perfetto da solo o abbinato a salumi e formaggi.

Mastro Cesare's classic breadstick: thin, crispy and golden, born from artisan slow-rise dough. Perfect on its own or paired with local cured meats and cheeses.

Valori nutrizionali medi Avg. values

PER 100 G

Energia / Energy

1732 kJ · 415 kcal

Grassi / Fat

7,84 g

di cui saturi / saturated

2,74 g

Carboidrati / Carbs

79,54 g

di cui zuccheri / sugars

3,12 g

Fibre / Fibre

2,74 g

Proteine / Protein

11,92 g

Sale / Salt

0,78 g

ALLERGENI / ALLERGENS

Contiene glutine. / Contains gluten.

Può contenere tracce di frutta a guscio, sesamo, latte, uova, soia, senape. / May contain traces of nuts, sesame, milk, eggs, soy, mustard.

CONSERVAZIONE / STORAGE

A temperatura ambiente, lontano da luce e calore. / *Cool dry place, away from light and heat.*

180

GIORNI SHELF LIFE
DAYS SHELF LIFE

Sacchetto PPT

Analisi microbiologiche

Salmonella Assente / 25 g

Listeria Assente / 25 g

Escherichia coli < 10 UFC/g

Enterobatteriacee < 100 UFC/g

Stafilococco coag.+ < 50 UFC/g

UFC/g = unità formanti colonia · CFU/g

12

PEZZI / CARTONE ·
PIECES/CARTON

8

CARTONI / PIANO ·
CARTONS/LAYER

6

PIANI PALLET · LAYERS

48

CARTONI / PALLET ·
CARTONS/PALLET

Conf.

120×70×370 mm

Cart.

385×285×270 mm

Pallet

115,20 / 217,44 kg

CONFORMITÀ / COMPLIANCE

Reg. CE 852/2004 - 853/2004 · Etichettatura Reg. UE 1169/2011 · Materiali a contatto Reg. 1935/2004, 1895/2005, Dir. 2002/72/CE, DPR 777/82 · Packaging idoneo al contatto alimentare.