



*Un prodotto da forno salato tipico della Sardegna.  
 Due piccoli dischi di pasta sfoglia molto friabile trattengono al loro interno  
 una vellutata di pomodoro e origano. Ottime per essere servite come  
 antipasto, come snack per aperitivi o feste tra amici*

#### Ingredienti

Farina di **Frumento**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali [80%] (grassi parzialmente idrogenati (palma), grassi (palma), oli (**Soia** e girasole e colza e mais in proporzione variabile)), acqua, sale (0,6%), emulsionanti (E471, E322 lecitina di **Soia**), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, coloranti (E160b, E100)), acqua, polpa di pomodoro (pomodori (70%), succo di pomodoro (29,9%), correttore di acidità: acido citrico), amido modificato, zucchero semolato, sale, origano, capperi, proteine del **Latte**, **Lattosio**. *Può contenere tracce di **Uova** e **Arachidi***

#### Conservazione

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura non superiore a -18°C

#### Shelflife

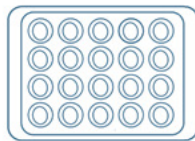
12 mesi

#### Modalità di Preparazione

Disporre il prodotto nelle teglie. Preriscaldare il forno alla temperatura di 210/220°C e cuocere per circa 15/18 minuti, finché la superficie non risulta ben dorata. Consumare entro 24 ore



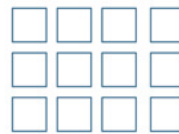
PESO PER PEZZO  
30/35 g



ESEMPIO DI DISPOSIZIONE  
SULLA TEGLIA DA BAR



6 Kg PER SCATOLA



PEDANA DA 72 SCATOLE  
(6 STRATI DA 12 SCATOLE)



VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100 g di prodotto t.q.	
Energia	1901 Kj / 454 Kcal
Grassi di cui saturi	32,0 g / 11,9 g
Carboidrati di cui zuccheri	36,9 g / 2,2 g
Fibre	1,0 g
Proteine	4,2 g
Sale	2,1 g

