



Un prodotto salato da forno fortemente radicato in Sardegna. Si presenta con forma tonda, costituita da due dischi sovrapposti di friabile e dorata pasta sfoglia, che racchiudono un ripieno di pomodoro, origano e una leggera impronta di capperi al sale. Il loro consumo durante tutto l'arco della giornata è un'originale alternativa ad uno snack, come sostituto del pranzo veloce o per accompagnare un aperitivo serale

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 21% (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

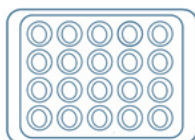
12 mesi

Modalità di Preparazione

Disponere il prodotto nelle teglie. Preriscaldare il forno alla temperatura di 210/220°C e cuocere per circa 20 minuti, finché la superficie non risulta ben dorata. Consumare entro 24 ore



PESO PER PEZZO
80 g



ESEMPIO DI DISPOSIZIONE
SULLA TEGLIA DA BAR



100 pz PER SCATOLA



PEDANA DA 54 SCATOLE
(6 STRATI DA 9 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

