



Panificio Artigianale Zucca Marco

Via Lungo Romna 34/a --24020 Casnigo(BG) –ITALY

Tel. +39 035.712006 -- www.panificiozucca.it



"Bisciola" ist der Kuchen des Valtellina par excellence; Es ist ein kleines Brot angereichert mit Kandierte Früchten, Margarine, Eiern und Honig, sehr schmackhaft und nahrhaft. Die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und auf diese Weise kann man ein Produkt erhalten, das leicht verdaulich ist.

DATENBLATT: COD.1187 BISCIOLA GR. 450

EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

PRODUKT	: Bisciola
GEWICHT	: 450 gr.
KONSERVIERUNG	: Lagertemperatur nicht mehr als 30°
KONSERVIERUNG	
DAUERHAFTIGKEIT	: 120 Tage ab dem Datum der Produktion
PACKUNG	: Verpackung in gelochtem Polypropylen für Lebensmittel
LOS	: Auf dem Etikett
PRODUKTION	: Handwerklich
GEBRAUCHSANWEISUNGEN	: In einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Schließen Sie die Verpackung nach dem Verzehr um der Kontakt mit Krankheitserreger zu vermeiden.

ZUTATEN:

WEICHWEIZEN MEHL, EIER, getrockneten Feigen, sultana, GESCHÄLTE WALNÜSSE, margarine, HASELNÜSSEN, kandierte Früchte, Sauerteig, Honig, Vanille-Aroma

ALLERGENE: MEHL, EIER, GESCHÄLTE WALNÜSSE, HASELNÜSSEN