



Panificio Artigianale Zucca Marco

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

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



I pescatori fanesi li chiamavano anche i "bussulant". Sono biscotti a forma di ciambelline che si conservavano per mesi e mesi. Per la loro lunga conservabilità (stagionati erano più buoni) costituivano il pane dei pescatori in mare. Venivano prodotti dai fornai della zona del porto.

Oggi i biscotti del marinaio sono arricchiti con mandorle e morbida uvetta sultanina, che gli conferisce un sapore assolutamente inimitabile!!!

SCHEDA TECNICA PRODOTTO: COD.1181 BISCOTTI DEL MARINAIO GR 250

CARATTERISTICHE

NOME PRODOTTO	: Biscotti del marinaio
PESO SINGOLA CONFEZIONE	: gr.250
CONSERVAZIONE	: Temperatura di stoccaggio non superiore ai 30°
SHELF LIFE	: 120 giorni dalla produzione indicata in etichetta
TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO	: Confezione in polipropilene microforato uso alimenti
LOTTO	: Indicato in etichetta
LAVORAZIONE	: Artigianale
MODALITA' D'USO	: Conservare in luogo fresco ed asciutto –richiudere la busta dopo la temporanea consumazione per evitare il contatto con agenti esterni

INGREDIENTI:

FARINA, grano tenero, UOVA INTERE, uvetta
sultanina, zucchero, BURRO,
margarina, MANDORLE, ammonio bicarbonato, PINOLI, sale

**ALLERGENI: FARINA, UOVA
INTERE, BURRO, MANDORLE, PINOLI**