



Panificio Artigianale Zucca Marco

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

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



La Bisciola è il dolce valtellinese per eccellenza; è una pagnotta o filone arricchita con frutta secca, margarina , uova e miele, molto gustosa e sostanziosa.

Gli Ingredienti impiegati nella preparazione della nostra Bisciola vengono accuratamente selezionati e la lavorazione della pasta, con lievito madre, avviene in ben trentasei ore di attenzione. In questo modo è possibile ottenere un prodotto facilmente digeribile pur con l'impiego di ingredienti così ricchi, anche grazie alla lavorazione a mano che permette di mantenere inalterata l'elasticità della pasta lievitata.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO: COD.1187 BISCIOLA GR 450

CARATTERISTICHE

NOME PRODOTTO	: Bisciola
PESO SINGOLA CONFEZIONE	: 450 gr.
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, fichi secchi, uvetta, sultanina, NOCI SGUSCIATE, margarina, NOCCIOLE, canditi, lievito madre, miele, aroma vaniglia liquida

ALLERGENI: FARINA, UOVA INTERE, NOCI SGUSCIATE, NOCCIOLE