



CANNITO S.R.L
TARALLIFICIO / PASTIFICIO/LAVORAZIONE GRANO
S.P.Rutigliano Adelfia km. 1 Z.I. C.A.P.70018 Rutigliano -Bari
TEL.080476173839397506783939750420 info@cannitosrl.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTI DA FORNO 2021

TARALLINI
ALL'OLIO D'OLIVA
CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



DENOMINAZIONE PRODOTTO	Tarallini all'olio d'Oliwa con olio extravergine d'Oliwa "Senza Lievito"
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Biscotto salato della tradizione Pugliese
PROCESSO PRODUTTIVO	Setaccio di farine per l'ossigenazione delle stesse e controllo impurità; impasto di tutte le restanti materie prime; riposo, trafilatura e formatura dei Tarallini; prima cottura ad immersione in acqua bollente profonda; seconda cottura in forno ventilato a temperatura controllata. Il ciclo di cottura a temperature controllate assieme all'accurato lavaggio in automatico delle teglie utilizzate per la lavorazione, assicura un controllo sullo sviluppo dell'acrilamide in modo che rimanga molto al disotto dei limiti di legge consentiti.
PRODOTTO E CONFEZIONATO STABILIMENTO	CANNITO S.R.L. S.P. Rutigliano-Adelfia Km 1, Z.I. Rutigliano (BA) Italy
INGREDIENTI	Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 00 (Origine Italia); farina di GRANO tenero tipo 0 (Origine Italia), vino bianco; olio d'oliva (14%); sale; olio Extravergine d'oliva (1%); aroma.
ALLERGENI	GLUTINE POTREBBE CONTENERE TRACCE DI SOIA E SESAMO E SENAPE.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Biscotto salato di consistenza croccante all'esterno e grana friabile all'interno; anello di forma tondeggiante; colore uniforme oro; profumo di olio d'oliva.
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Energia: kJ 2022 /kcal 483 Grassi 19,0g di cui -Grassi saturi 3,0g; -Grassi insaturi 16,0g; - Grassi monoinsaturi 11,4g; Grassi polinsaturi 4,6g; Carboidrati 69,0g di cui Zuccheri 3,3g; Fibra 2,0g; Proteine 8,0g; Sale 1,1g. CONFEZIONAMENTO 40g Busta in Alluminio stampato Busta alluminio (PPCX40 – PPCT38). Confezioni N°80 x 40g poste in scatola di cartone. CARTONI PER EURO PALLET N° 70 TMC (Termine Minimo di Conservazione) 6 MESI MODALITA' DI CONSERVAZIONE Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore.	