

SOFFIATO AL MAIS



ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "00", semola di **grano** duro, acqua, farina di mais 15% (mais soffiato, semi di girasole, farina di mais, olio extra vergine di oliva), estratto di malto d'**orzo**, sale, lievito.

Wheat flour type "00", durum wheat flour, water, corn flour 15% (puffed corn, sunflower seeds, corn flour, extra virgin olive oil), barley malt extract, salt, yeast.

INGREDIENTS INGRÉDIENTS ZUTATEN

Farine de **blé** tendre qualité "00", farine de **blé** dur, eau, farine de maïs de 15% (maïs soufflé, graines de tournesol, farine de maïs, l'huile d'olive extra vierge), extrait de malt d'**orge**, sel, levure.
Weizenmehl Typ "00", Hartweizengrieß, Wasser, Maismehl 15% (Puffmais, Sonnenblumenkerne, Maismehl, Olivenöl extra vergine), Gerstenmalzextrakt, Salz, Hefe.

scongelamento

THAWING DECONGELATION AUFTAUEN

Prodotto da forno congelato, parzialmente cotto, conservare a temperatura non superiore a -18°C. Dopo lo scongelamento non ricongelare e consumare entro le 24 ore. Destinato ad utilizzatore professionale e non al consumatore finale.

I nostri prodotti sono tutti modellati a mano e confezionati con farine selezionate.

Prodotto soggetto a calo naturale.
Frozen baker's product, partly baked, preserve at temperatures not higher than -18°C. Do not re-freeze after thawing and consume within 24 hours.

Destined for the professional user and not for the end consumer.

Our products are all modeled by hand and packed with selected flour. Product subject to natural weight loss.

Produit de four congelé, partiellement cuit, conservé à une température inférieure à -18°C. Après décongélation, ne pas recongeler et décongeler dans les 24 heures. Destiné à l'utilisateur professionnel et non pas au consommateur final.

Tous nos produits sont façonnés main et emballé avec de la farine choisie.

Produit sujet à perte naturelle de poids. Tiefkühlbackprodukt, teilweise gegart. Bei einer Temperatur von nicht über -18° aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden aufbrauchen. Für professionelle Anwender, nicht für Endkunden bestimmt. Produkte werden von Hand und verpackt mit ausgewählt Mehl. Produkt unterliegt natürlichem Gewichtsschwund.

confezione

PACKAGE EMBALLAGE PACKUNG

CELLOPHAN - 12 PZ
CELLOPHANE - 12 PCS
SCATOLA - 36 PZ
BOX - 36 PCS
FORMATO CARTONE H25 L40 W 30
CARTON FORMAT H25 L40 W 30
PALLET 64 PZ

CELLOPHANE - 12 PCS
ZELLOPHAN - 12 St.
BOITE - 36 PCS
DOSE - 36 St.
FORMAT DU CARTON H25 L40 W 30
KARTONFORMAT H25 L40 W 30
PALLET 64 PZ

caratteristiche

CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES EIGENSCHAFTEN

PESO 100 g
WEIGHT 100 g
DIMENSIONI ø15
DIMENSIONS ø15

POIDS 100 g
GEWICHT 100 g
DIMENSIONS ø15
ABMESSUNGEN ø15

la ricetta

THE RECIPE LA RECETTE REZEPT

Bresaola, formaggio grana.
Bresaola, parmesan.

Bresaola, parmesan.
Bresaola, Parmesan.

Prodotto e confezione a norma di legge.
Produced and packaged according to the law.
Fabriqué et conditionné suivant la loi.
Normgerecht hergestellt und verpackt.



TACCONI s.r.l.

Società Unipersonale

via Gramsci, 6

tel. 045 6082170 • fax 045 6088336

info@tacconisrl.it - www.tacconisrl.it

37060 PALAZZOLO di Sona • Verona • Italy