



PATATE LATTE e ROSMARINO



ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, **latte** in polvere 9%, fiocchi di patate 9% (patate disidratate in fiocchi, emulsionante: E 471 (mono e di gliceridi degli acidi grassi); antiossidanti: **E 223 (solfiti)**, E 304 (palmitato di ascorbilo); regolatore di acidità: E 330 (acido citrico); stabilizzante: E 450i (difosfato disodico), aromi naturali), estratto di malto d'**orzo**, sale, rosmarino 0,5%, lievito.

Wheat flour type "00", water, **milk powder** 9%, 9% potato flakes (dehydrated potatoes flakes, emulsifier: E 471 (mono and diglycerides of fatty acids); antioxidants: E 223 (sulphites), E 304 (ascorbyl palmitate), acidity regulator: E 330 (citric acid), stabilizer: E 450i (disodium diphosphate), natural flavors), **barley malt extract**, salt, rosemary 0,5%, yeast.

INGREDIENTS INGRÉDIENTS ZUTATEN

Farine di **blé** de type "00", eau, **lait** en poudre 9%, flocons pomme de terre 9% (pommes de terre déshydratés flocons, émulsifiant: E 471 (mono- et diglycérides d'acides gras), antioxydants: **E 223 (sulfites)**, E 304 (palmitate d'ascorbyle), régulateur d'acidité: E 330 (acide citrique), stabilisant: E 450i (diphosphate disodique), arômes naturels), extrait de malt d'**orge**, sel, romarin 0,5%, levure.

Weizenmehl Typ "00", Wasser, **Milchpulver** 9%, Kartoffelflocken 9% (Trockenkartoffeln Flocken, Emulgator: E 471 (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Antioxidationsmittel: **E 223 (Sulfite)**, E 304 (Ascorbylpalmitat), Säureregulator: E 330 (Citronensäure), Stabilisator: E 450i (Dinatriumdiphosphat), natürliche Aromen), **Gerstenmalzextrakt**, Salz, Rosmarin 0,5%, Hefe.

scongelamento

THAWING DECONGELATION AUFTAUEN

Prodotto da forno congelato, parzialmente cotto, conservare a temperatura non superiore a -18°C. Dopo lo scongelamento non ricingelare 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 no 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 consommer 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 choisi. *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 CARACTERISTIQUES EIGENSCHAFTEN

PESO 90 g
WEIGHT 90 g
DIMENSIONI 18x9
DIMENSIONS 18x9

POIDS 90 g
GEWICHT 90 g
DIMENSIONS 18x9
ABMESSUNGEN 18x9

la ricetta

THE RECIPE LA RECETTE REZEPT

Melanzane, prosciutto, grana.
Eggplant, ham, parmesan cheese.

Aubergines, jambon, parmesan.
Auberginen, Schinken, 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

