

COTTI IN FRAGRANZA	Scheda Tecnica GUAGLIONCELLO al Pomodoro secco del Vesuvio e cipolla bianca caramellata	Ed. 1 Rev. 0 03/07/2025
--------------------	---	----------------------------

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Nome Prodotto:	GUAGLIONCELLO al Pomodoro secco del Vesuvio e cipolla bianca caramellata
Descrizione:	Prodotto da forno
Peso netto:	100g
Prodotto e Confezionato da:	Laboratorio dolciario Cotti in Fragranza Cooperativa soc. Rigenerazioni ONLUS Via Firenze - Casal Di Principe (CE)
Ingredienti:	Farina di GRANO tenero tipo 1, vino bianco Asprinio, Pomodoro essiccato, Olio EVO, Cipolla caramellata, Zucchero, Sale, Origano, Basilico. Può contenere tracce di: Uova, Sedano, Soia, altra Frutta a guscio, Latte, Sesamo, Arachidi
Conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto
Shelf Life:	6 mesi

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
	per 100 g di prodotto	per singolo pezzo (circa 4 g)
Energia	1280,75 kJ – 304,19 kcal	102,46 kJ – 24,33 kcal
Grassi	8,66 g	0,69 g
di cui acidi grassi saturi	1,22 g	0,10 g
Carboidrati	49,85 g	3,99 g
di cui zuccheri	1,68 g	0,13 g
Fibre	2,64 g	0,21 g
Proteine	7,99 g	0,64 g
Sale	0,12 g	0,01 g