| | Scheda Tecnica |
|--------------------|-------------------------|
| COTTI IN FRAGRANZA | GUAGLIONCELLO al |
| | FINOCCHIETTO |

Ed. 1 Rev. 0 03/07/2025

| CARATTERISTICHE TECNICHE | | |
|-----------------------------|---|--|
| Nome Prodotto: | Guaglioncello al finocchietto | |
| Descrizione: | Prodotto da forno | |
| Peso netto: | 100 g | |
| Prodotto e Confezionato da: | Laboratorio dolciario Cotti in Fragranza | |
| | Cooperativa soc. Rigenerazioni ONLUS | |
| | Via Firenze 18 - Casal Di Principe (CE) | |
| Ingredienti: | Farina di GRANO tipo 1, Vino bianco Asprinio, Farina di GRANO integrale, Olio EVO, Sale, Finocchietto (2%), Sale. | |
| | 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 | 1317,25 kJ – 432,07 kcal | 105,38 kJ – 25,01 kcal |
| Grassi | 10,72 g | 0,86 g |
| di cui acidi grassi saturi | 2,17 g | 0,17 g |
| Carboidrati | 42,91 g | 3,43 g |
| di cui zuccheri | 0,85 g | 0,07 g |
| Fibre | 3,31 g | 0,26 g |
| Proteine | 7,37 g | 0,59 g |
| Sale | 2,07 g | 0,17 g |