



PASTICCINI AL RISO CACAO E NOCCIOLE

SCHEDA TECNICA E DI PREPARAZIONE

Produttore	GABBIANO 2.0 SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE
Partita IVA e Codice Fiscale	03876630249 Iscriz. Albo Regionale Coop. A233115
Telefono	0445.511596
Nome Progetto	Libere Golosità
Luogo di produzione	C.C. Vicenza Via Basilio dalla Scola, 150 Vicenza
Indirizzo mail	ordini@liberegolosita.it amministrazione@gabbiano2.org
Gruppo prodotti	Biscotti
Nome prodotto	Pasticcino al riso cacao e nocciole 200 gr.
Tipologia prodotto	Prodotto da forno
Caratteristiche	Il prodotto può subire diminuzioni di peso
Numero di lotto	codice interno prodotto + giorno, mese, anno di produzione
Peso	200 gr
Scadenza primaria	6 mesi confezionata
Scadenza secondaria dopo apertura	10 giorni aperta
Allergeni	Glutine ,Uova, Latte, Lattosio, Mandorle, Soia e Frutta a Guscio, Lupini e Senape.
Conservazione prodotto finito	temperatura ambiente, lontano da luce e fonti di calore

INFORMAZIONI E STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO

Descrizione visiva	Biscotto artigianale 200 gr, misure 21 cm x 10 cm x 6 cm ca
Base di produzione	Teglia da forno microforata con appoggio su carta forno
Tempi e gradi di cottura	170° per 12 minuti
Tempi per il confezionamento	2 ore dalla cottura/asciugatura
Temperatura consigliata	temperatura ambiente, lontano da luce e fonti di calore
Da consumarsi entro	6 mesi dalla produzione
Durata dopo apertura	10 giorni dopo aperta
Misura prodotto	21 cm x 10 cm x 6 cm ca
Materiale di confezionamento	Sacchetto alimentare

Chiusura	Sigillatura
Rintracciabilità prodotto	Vedi lotto giornaliero di produzione su etichetta
Trasporto prodotto finito	Mezzo dedicato e sanificato a temperatura ambiente, su scatole di cartone PAP20.
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota del 10%
Allergeni	Prodotto presso il forno del Carcere di Vicenza, dove si utilizzano farina di grano tenero, farina di cereali, uova e prodotti, latte e derivati, granella di arachidi, soia, granella di nocciola, mandorle e frutta a guscio, glutine, lupini, senape.
Ingredienti	Farina di riso, farina di grano tenero tipo "0", burro, zucchero, uova, amido di mais, cacao amaro, latte scremato, nocciole tostate, lievito baking.
Foto prodotto	

Vicenza 8 settembre 2026