

PANE FINO/PANINI g90

COD. ART. S003-01 / C003-01

EAN 2354390

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: Pane di tipo "0" con olio extra vergine di oliva 2%

INGREDIENTI

farina di **GRANO** tenero tipo 0

Acqua

Pasta madre (farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua)

Olio di oliva 2%

Sale

Lievito di birra

Malto d'ORZO

Farina di FRUMENTO maltato

DI TIPO DI CONFEZIONE: SACCHETTO PP5 raccolta plastica (verifica disposizioni del proprio comune)

PEZZATURA: g 50

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 gg da data produzione.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

ENERGIA:	kJ 1209/ kcal 289	
GRASSI:	2,8 g	
Di cui acidi grassi saturi	0,2 g	
CARBOIDRATI	60 g	
Di cui zuccheri	1,8 g	
Fibre	2,2 g	
PROTEINE	8,8 g	
SALE	1,2 g	

PANE INTEGRALE 60G CONF

COD. ART. C007-02 / S007-02

EAN 2354410

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: Pane di tipo integrale

INGREDIENTI

farina di **GRANO** integrale 61%

acqua

Pasta madre (farina di **GRANO** integrale, acqua)

Lievito di birra

Farina di FRUMENTO maltato

DI TIPO DI CONFEZIONE: SACCHETTO PP5 raccolta plastica (verifica disposizioni del proprio comune)

PEZZATURA: 500g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 gg da data produzione.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

ENERGIA:	kJ 1134 / kcal 271
GRASSI:	1,5 g
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g
CARBOIDRATI	53 g
Di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	5,3 g
PROTEINE	9 g
SALE	0,03 g

PANE BIFETTA SENZA STRUTTO GR.60 IMBUSTATO

COD. ART. C040-01

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: Pane di tipo "0"

INGREDIENTI

farina di **GRANO** tenero tipo "0"

Acqua

Pasta madre (farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua)

Lievito di birra

DI TIPO DI CONFEZIONE: sacchetto plastica termoretraibile PP5 raccolta plastica (verificare disposizioni del proprio comune)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 gg da data produzione.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

ENERGIA:	1084 kJ / 259 kcal
GRASSI:	0,5 g
Di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	54 g
Di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	1,94g
PROTEINE	8,3 g
SALE	0,01 g

PANE BIFETTA INTEGRALE AFFETTATO CONF.

COD. ART. C007-04

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: Pane di tipo integrale affettato

INGREDIENTI

farina di **GRANO** integrale 61%

acqua

Pasta madre (farina di **GRANO** integrale, acqua)

Lievito di birra

Farina di FRUMENTO maltato

DI TIPO DI CONFEZIONE: SACCHETTO PP5 raccolta plastica (verifica disposizioni del proprio comune)

PEZZATURA: 500g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 gg da data produzione.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

ENERGIA:	kJ 1134 / kcal 271
GRASSI:	1,5 g
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g
CARBOIDRATI	53 g
Di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	5,3 g
PROTEINE	9 g
SALE	0,03 g



DAL 1948

Panificio Menchetti Pietro srl
Via Cassia, 9 - Cesa
52047 Marciano della Chiana (AR)
C.F. e P. IVA 00150610517
Cap. Soc. € 1.000.000,00 i.v.
TEL. 0575 842523
FAX 0575 842961
E-MAIL: menchetti@menchetti.it
<http://www.menchetti.it>

REV. 26 DEL 19.03.2025

PIZZE

PIZZA SFUSA E CONF

COD. ART. C/S 035-01

EAN 2221010

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: Prodotto da forno

PIZZA CON MOZZARELLA E POMODORO

INGREDIENTI

farina di **GRANO** tenero tipo "00"

Acqua

Farina di **FRUMENTO** maltato

Passata di pomodoro

Mozzarella (**LATTE** vaccino, caglio, fermenti lattici, sale)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

Lievito di Birra

Origano