



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

REV.0 DEL 04/09/2015

FROLLINI SIGI

TIPO PRODOTTO:

FROLLINI

Frollini ricchi di fibre, che modulano efficacemente l'assorbimento dei carboidrati favorendo la riduzione dell'indice glicemico. Imballati in comode porzioni da 4 frollini per un consumo nei vari momenti della giornata.

INGREDIENTI: farina frenata 53% [farina di **grano** tenero, Freno SIGI (Inulina, gomma guar, glucomannano, fibra di **frumento**)], zucchero, **burro**, olio extra vergine d'oliva, tuorli d'**uovo**, **uova** intere, latte in intero in polvere, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, difosfato disodico), succo di limone, bacche di vaniglia del Madagascar. Prodotto in uno stabilimento che utilizza **frutta a guscio e soia**.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

TMC: 12 mesi

Conservazione: mantenere in luogo fresco e asciutto

Trasporto: non richiesti mezzi coibentati

Etichettatura: conforme alle vigenti norme

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico 453,2 kcal. 1898,8 kJ

Proteine (N x 6,25) 8,5 g

Carboidrati 57,0 g

di cui zuccheri 21,7 g

Grassi 18,6 g

di cui saturi 11,6 g

Fibra alimentare 9,6 g

Sale 0,3 g

1 PORZIONE (25 gr)

Valore energetico 113,3 kcal. 474,7 kJ

Proteine (N x 6,25) 2,12 g

Carboidrati 14,25 g

di cui zuccheri 5,42 g

Grassi 4,65 g

di cui saturi 2,90 g

Fibra alimentare 2,4 g

Sale 0,075 g

ALLERGENI:

Ingredienti allergeni

si

no

cross
contact

cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)

X

crostacei e derivati

X

uova e prodotti derivati

X

pesce e derivati

X

arachidi e derivati

X

soia e prodotti derivati

X

latte e prodotti derivati

X

semi di sesamo e prodotti derivati

X

sedano e prodotti derivati

X

senape e prodotti derivati

X

frutta secca a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce pecan, noce brasigliana pistacchio, noce macadamia e prodotti derivati.

X

anidride solforosa e solfiti (in concentrazione superiore a 10 mg/kg, espressi come SO₂)

X

lupini

X

Leggenda:

Si: presenza dell'ingrediente allergene nel prodotto fornito

No: assenza dell'ingrediente allergene nel prodotto fornito

Cross contact: non si esclude, durante la produzione, la possibilità di una contaminazione tra l'allergene e il prodotto fornito.