



## **Prodotto**

### Schiacciatina Mantovana al Farro Integrale

#### **CARATTERISTICHE**

- Prodotto da forno secco
- Prodotto artigianale senza conservanti e stirato a mano
- Conservare in luogo fresco e asciutto, tenere lontano da fonti di luce diretta
- Sacchetto multi strato di plastica per una migliore conservazione.
- Peso: Grammi 250 (il prodotto può subire variazioni di peso)
- Imballo: n° 8 pezzi per cartone da Lung 520mm X Largh 317mm X Ht 200mm
- Cartoni per pedana n° 56
- Codice EAN 8057685909274



#### **SPECIFICHE**

Il suo impasto è ottenuto con Farina di Farro Integrale Italiana, Pasta Madre lavorata giorno per giorno nel nostro Laboratorio Artigianale, Olio Extra Vergine di Oliva Italiana e un pizzico di Sale

#### **CURIOSITA'**

La schiacciatina è un tipico prodotto della tradizione mantovana noto per la sua particolare fragranza. Proprio per preservare questa sua caratteristica, il nostro Forno la produce con ingredienti genuini e stirata a mano, per ottenere quell'inconfondibile qualità che i soli macchinari non potranno mai riprodurre. Inoltre per rendere questo prodotto accessibile al vasto pubblico, dopo innumerevoli sperimentazioni, è stata creata una ricetta che, sostituisce lo strutto con olii vegetali naturali che ne risaltano maggiormente il gusto e la rendono più leggera.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto.

VALORE ENERGETICO KJ/Kcal	1872/ 445
GRASSI	15g
di cui:	
-acidi grassi saturi	7g
CARBOIDRATI	66g
di cui:	
-zuccheri	2,6g
PROTEINE	10g
SALE	2g

#### **CONTATTI**

##### **BACHET SRL**

Via Mastroppe n° 13  
46040 Monzambano (MN) – Italia / Italy  
Telefono: +39 0376 1372377  
Fax: +39 0376 1372376  
Mail: info@bachet.it