



TARALLI BARLETTANI

Prodotto da forno

PRODOTTO IN ITALIA CON INGREDIENTI ITALIANI

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo 1, Vino bianco, Olio extravergine di oliva, Sale marino integrale

Distribuito da: Enulv srl - via G. Impastato 38, Tolentino (MC)

Può contenere tracce di segale, orzo, avena, farro, grano khorasan, solfiti

Conservare in luogo fresco e asciutto

Da consumarsi preferibilmente entro il:

23/05/2017 - Lotto: 147/22

350 g e



Etichetta Trasparente Pianesiana: un'idea di Mario P.

Informazioni per il Consumatore

TARALLI BARLETTANI - MATERIE PRIME

1° Farina di Grano Tenero Tipo 1 (53%)

Cibo: Grano Tenero

Località PR: Giussago (PV), Lombardia, Italia, Europa

Anno di raccolta: 2015

Concimazione: no

Trasformazioni e mescolanze: pulitura, spazzolatura, condizionamento, macinazione a pietra, abburattamento

Grado di trasformazione: 1°

2° Acqua Minerale (25%)

Località PR: Casamassima (BA), Puglia, Italia, Europa

3° Vino Bianco (11%)

- Uva

Località: dato omesso a norma di legge

Origine delle piante: dato non reperito

Concimazione: prodotti organici a base di borlanda di melassa di barbabietola, letame avicolo, bovino ed equino

Trattamenti: anticrittogamico a base di zolfo

- Bentonite (<1%)

- Lieviti (<1%)

- Metabisolfito di Potassio (<1%)

4° Olio Extravergine di Oliva (10%)

Varietà: Nocellara dell'Etna

Anno di raccolta: 2015

Età delle piante: 35 anni

Trattamenti: anticrittogamico a base di rame

5° Sale Marino Integrale (1%)

Località PR: Trapani, Sicilia, Italia, Europa

6° Acqua di Acquedotto (utilizzata nella bollitura)

Località PR: Barletta, Puglia, Italia, Europa

Le percentuali indicate sopra si riferiscono al momento dell'utilizzo

Per altre informazioni fare riferimento al Numero Verde

TRASFORMAZIONI E MESCOLANZE

1) Impasto meccanico degli ingredienti per 15 minuti 2) Riposo dell'impasto in contenitori di acciaio inox per un'ora 3) Taglio dell'impasto 4) Passaggio in macchina formatrice

5) Formazione manuale del tarallo 6) Bollitura per 1 minuto 7) Cottura a 215°C per 25 minuti

Grado di trasformazione: 3°

Confezionamento: manuale e meccanico

Personale impiegate in azienda: 5

Energia impiegata in kcal: dato non reperito

Passaggi da produttore al consumatore:



Prezzo della materia prima all'origine int. per 1 kg di prodotto: € 1,79 (i.e.)

Data di confezionamento: Maggio 2016

Confezione n° su un totale di n° 180 confezioni

Prodotto Conforme all'Etichetta Trasparente Pianesiana

Controllato ed approvato da Un'Acquila sas

i00811

Un'Acquila sas - Info Qualità
800.19.27.46

Cibo: Olive

Località PR: Italia, Europa (Reg. UE 29/2012)

Origine delle piante: acquistate da vivaio

Concimazione: no

Località PR: Trapani, Sicilia, Italia, Europa

Località TR: Barletta, Puglia, Italia, Europa

Località CF: Barletta, Puglia, Italia, Europa

Acqua usata in totale: dato non reperito

Anidride carbonica emessa (kg): dato non reperito