

# Ciccioli Marchigiani

Ciccioli finissimi, croccanti, ideali da abbinare all'impasto della focaccia oppure a quello della pizza e di tutti i prodotti da forno bianchi. Sono apprezzati soprattutto nel marchigiano.



#### Definizione merceologica:

Ciccioli Marchigiani

Codice interno:  
CCIO

Descrizione prodotto:  
Vaschette da 1 kg  
in atmosfera protettiva

#### Marchio:

Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:  
Naturalgrassi Srl  
Via Somalia 70/B  
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:  
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:  
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:  
E 301

Paese di provenienza:  
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:  
1 kg

Peso Lordo singola unità:  
1,090 kg

Durabilità prodotto:  
60 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:  
Selezione materia prima,  
Macinatura, Cottura, Pressatura,  
Salatura, Raffreddamento,  
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:  
Confezione da 1 kg (1 vaschetta)

#### Tipo di imballo:

Cartone

Contenuto per cartone:  
4 kg - 4 vaschette

Cartoni per bancale:  
32 cartoni

Numero di strati per bancale:  
8 strati (4 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:  
Conservare in frigo  
a temperatura tra 0° e +4°C  
Consumare entro 15 gg