

Scroccadenti di Romagna



Biscotto con mandorle, tradizionale della Romagna. Ottimo tuffato nel Sangiovese, o consumato con vini dolci o passiti.

Biscuit with almonds, dipped in traditional Romagna. To be enjoyed with Sangiovese or sweet wines.

Informazioni Prodotto / Product Info	
Ingredienti Ingredients	Farina di grani teneri antichi tipo "2"* (Italia, Emilia-Romagna), zucchero di canna*, uova *, mandorle * 12%, olio di semi di girasole*, agenti lievitanti: cremor tartaro, bicarbonato di sodio alimentare, sale. *da agricoltura biologica Wheat flour type "2"* (Italy, Emilia-Romagna), brown sugar*, eggs *, almonds * 12%, sunflower seed oil*, raising agents: cream of tartar, baking soda, salt. * organic
Peso unitario / Net weight	200 g / Oz 7.0
Confezionamento Single pack	Busta in polipropilene ermetica termosaldata. polypropylene bag thermo welded
Imballo Packing	Cassa americana in cartone ondulato American box corrugated cardboard
Codifica del lotto di produzione	Il lotto di produzione è identificato dal giorno, mese e anno di scadenza
Conservabilità Shelf life	10 mesi. 10 months.
Modalità di conservazione Storage instructions	Conservare in luogo fresco e asciutto. Keep cool and dry.



cod BISC02
Fascia con fotografia 200g

Photo belt Oz 7.0



Dolci Tradizioni di Romagna