Il **PAGNUOZZO** è un marchio
registrato dalla Società **DUEGI S.r.l.**

Antica Ricetta Panuozzo Napoletano



Scheda Tecnica

DESCRIZIONE ARTICOLO
Prodotto da forno a lievitazione naturale
con olio extravergine di oliva (4,3%).

INGREDIENTI
Acqua, Farina di GRANO tenero 00, Pasta acida 16%,
Olio extravergine di oliva 4,3%, Olio di semi alto oleico 3,6%, Sale,
Farina di GRANO maltato 1%, Fibre vegetali, Lievito di birra.

ALLERGENI
Cereali contenenti glutine: GRANO.

OGM
Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

CONTAMINANTI
Conforme alle norme europee in vigore in materia di tenori massimi di contaminanti nei prodotti alimentari, incluse tossine e metalli pesanti.

DURATA DEL PRODOTTO
35 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco e asciutto.

MODALITÀ DI CONSUMO
Piastrare per esaltarne la croccantezza. In forno per la massima sofficità.

PESO NETTO
350 g

IMBALLO PRIMARIO
Confezione termosaldata in poliestere e polipropilene conforme al D.M. 21/03/1973 e s.m.i. (materiali destinati al contatto con alimenti). Confezionato in atmosfera protettiva.

Il Pagnuozzo è prodotto in:
via Giulio Cesare, 55
80049 Somma Vesuviana (NA)
Telefono: +39 081 8992661
info@ilpagnuozzo.com

Numero Verde: 840.000.096

CODICE EAN: 8007869102007

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	195 kcal
Grassi	4,2 g
di cui acidi grassi saturi	1,2 g
di cui monoinsaturi	3,0 g
Carboidrati	41,8 g
di cui zuccheri	0,82 g
Fibre	2,7 g
Proteine	8,8 g
Sale	1,2 g



IL PAGNUOZZO
Antica Ricetta
Panuozzo
Napoletano

L'Antica Ricetta dei maestri pizzaioli Napoletani



Lievito Madre
48 ore



Cottura
tradizionale



Zero
Conservanti

www.ilpagnuozzo.com